

BOLO DE BANANA SEM FARINHA, AÇÚCAR E LEITE

INGREDIENTES

- 4 bananas nanicas maduras
- 1 xícara (chá) uvas passas sem semente
- 4 ovos
- 1 xícara (chá) óleo de milho ou girassol
- 200 g de aveia (em flocos, ou fina, ou farinha de aveia)
- 2 colheres (sopa) adoçante culinário
- 1 colher (sopa) fermento em pó químico

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador os ovos e ir adicionando o óleo aos poucos.

Acrescentar as bananas, a aveia e o adoçante.

Acrescentar as passas e dar pulsos para picar mas não liquidificar.

Por fim coloque o fermento em pó.

Forma de 22 cm de diâmetro ou forma de pão untada e enfarinhada (se tiver intolerância ao glúten, polvilhar com aveia).

Leve ao forno preaquecido a 200°C por mais ou menos 40 minutos.

Quando o palito sair seco o bolo está assado.

Desenformar depois de frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30956-bolo-de-banana-sem-farinha-acucar-e-leite.html>