

BOLO INTEGRAL DE BANANA SEM FARINHA DE TRIGO

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 5 bananas caturra/nanica maduras
- 1 xícara de chá de farinha de aveia (sem apertar)
- 1 xícara de chá de aveia em flocos (sem apertar)
- 1 e 1/2 xícara de chá de açúcar mascavo (sem apertar)
- 1 colher de chá de canela em pó
- 1/2 colher chá de cravo em pó
- 1/2 xícara de chá de leite desnatado ou semidesnatado
- 1/4 xícara de chá de óleo de canola
- 1 colher de sopa de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes no liquidificador (exceto o fermento) com apenas 1 banana.

Adicione o fermento e apenas pulse o liquidificador.

Despeje a mistura em forma untada e enfarinhada.

Corte o restante das bananas em rodela, distribua sobre a massa e salpique canela.

Asse por 40 minutos em forno preaquecido a 180°C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36502-bolo-integral-de-banana-sem-farinha-de-trigo.html>