

BOLO DE BANANA (SEM FARINHA DE TRIGO)

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 4 bananas nanicas (maduras)
- 1 xícara de óleo
- 2 xícaras de açúcar
- 2 xícaras de farinha de rosca (aquela farinha que faz com pão)
- 1 pacote de coco ralado (se não tiver o coco não tem problema)
- 1 colher de pó royal
- 3 bananas para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador os ovos , a banana picada e o oleo, ate formar uma massa homogênea. Reserve.

Em uma tigela adicione açúcar, farinha de rosca e o coco ralado misture bem os secos.

Em seguida acrescente a massa que estava no liquidificador aos ingredientes da tigela e misture bem.

Por último acrescente o pó royal.

Prepare uma assadeira untada com margarina e farinha, em uma forma de anel, aquelas que tem um furo no meio.

Se preferir pode forrar o fundo da assadeira com bananas cortadas ao meio para decorar antes de colocar a massa do bolo.

Leve ao forno a 180°C por 40 minutos ou até dourar depende do forno.

Desenformar frio.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43257-bolo-de-banana-sem-farinha-de-trigo-2.html>