

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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