BOLO DE BANANA SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

3 ovos

1/2 xícara de farinha de amêndoas

1/4 de xícara de amaranto em flocos ou aveia sem glúten

4 bananas maduras

1 colher (sopa) de baunilha

1 colher (sobremesa) de fermento

2 colheres (sopa) de mel

Canela a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma tigela, amasse as três bananas com o garfo, adicione os ovos, o mel e miture bem

Em outra tigela, misture as farinhas, o fermento e a canela a gosto

Depois, junte as duas misturas e mexa bem

Após, derreta o açúcar em uma forma até virar um caramelo, corte a outra banana na vertical e cooque na forma com o caramelo morno

Depois, coloque a massa na forma e leve ao forno pré aquecido por 30 minutos a 200° ou até que o bolo fique dourado

Se preferir, pode juntar na massa castanhas, amendôas ou nozes

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6708-bolo-de-banana-sem-gluten-e-sem-lactose.html