BOLO DE BANANA DE CANECA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

Massa:

1 banana da prata

2 colheres de sopa de farinha de arroz

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de amido de milho (maizena)

2 colheres de sopa de leite

2 colheres de sopa de óleo de soja

1 ovo

meia colher de chá de fermento químico

Calda:

Meia xícara de açúcar

2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Amasse uma banana usando um garfo, acrescente os demais ingredientes da massa menos o fermento químico em uma caneca grande

Para fazer a calda use uma panela pequena, leve ao fogo baixo o açúcar mexendo sempre até desempelotar mas não deixe queimar

Apague o fogo e acrescente (sem para de mexer) aos poucos a água

Depois de bem misturado, acenda novamente o fogo, mexendo sempre, deixe por mais 1 minuto

Despeje a calda sobre o bolo

Se quiser corte uma banana em rodelas e coloque junto a calda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/978-bolo-de-banana-de-caneca-sem-gluten.html