

BOLO DE BANANA E DAMASCO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE

INGREDIENTES

- 4 ovos
- 2 xícaras de açúcar branco
- 1 xícara de farinha de arroz
- 1 xícara de fibra de soja
- 1/2 xícara de óleo
- 3 colheres de coco ralado
- 3 bananas maduras amassadas
- damasco a gosto picado em cubos
- 2 colheres (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

- Bata no liquidificador os ovos, o óleo e o açúcar
- Adicione a farinha de arroz e a fibra de soja ao liquidificador aos poucos
- Transfira a mistura para uma tigela e bata à mão as bananas amassadas na massa do liquidificador
- Adicione os damascos em cubos e o coco ralado; bata à mão por mais 3 minutos
- Adicione o fermento em pó e misture bem
- Unte uma forma com óleo e açúcar e ponha a massa
- Leve ao forno por 40 minutos ou até dourar a 180

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10734-bolo-de-banana-e-damasco-sem-gluten-e-sem-lactose.html>