

BOLO DE BANANA SEM FARINHA E SEM AÇÚCAR

INGREDIENTES

4 bananas bem maduras

4 ovos

1/2 xícara de óleo

2 xícaras de flocos finos de aveia

2 colheres (de sopa) de fermento em pó

1 colher (de chá) de canela (opcional)

1/2 colher (de chá) de essência de baunilha (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte as bananas e coloque

Coloque essa mistura em uma tigela e adicione os flocos de aveia, a canela e a essência de baunilha, e misture bem

Por último adicione o fermento e misture sem bater muito

Coloque toda a mistura em uma forma de silicone, ou em uma forma untada

Leve ao forno por aproximadamente 35 minutos à 180° C

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/118-bolo-de-banana-sem-farinha-e-sem-acucar.html>