

BOLO DE BANANA SEM FARINHA E SEM AÇÚCAR, FOFINHO E MUITO GOSTOSO!

INGREDIENTES

- 4 bananas maduras
- 4 ovos
- 1/2 xícara de óleo (de milho ou de coco)
- 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-as no liquidificador ou processador, coloque também os ovos, o óleo e bata bem.
- Coloque essa mistura em uma tigela e adicione os flocos de aveia, a canela e a essência de baunilha, misture bem.
- Por último adicione o fermento e misture sem bater muito.
- Coloque toda a mistura em uma forma de silicone, ou 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/14659-bolo-de-banana-sem-farinha-e-sem-acucar-fofinho-e-muito-gostoso.html>