

BOLO DE BANANA E CACAU SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

4 ovos inteiros

7 bananas maduras (9 se forem pequenas)

1 xícara de leite de coco

2 xícaras de farinha de oleaginosas (amêndoas, castanhas, amendoim)

2 colheres (sopa) de adoçante culinário (xilitol, eritritol, stevia) ou açúcar de coco ou açúcar demerara

2 colheres (sopa) de cacau

1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ovos até ficarem bem espumosos

Acrescente o leite de coco, a farinha, o cacau e o adoçante

Misture

Em uma forma untada com óleo de coco, coloque metade da massa

Acrescente o restante da massa

Leve para assar em forno preaquecido 180° C por aproximadamente 40 minutos

Se sim, está pronto

Espere esfriar uns 15 minutos para desenformar

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/1741-bolo-de-banana-e-cacau-sem-gluten.html>