

# BOLO DE BANANA SEM GLÚTEN

## INGREDIENTES

2 copos de farinha de arroz sem glúten  
1 copo de açúcar mascavo  
4 colheres (sopa) de óleo de coco  
4 ovos  
1 copo de iogurte natural  
6 bananas nanicas grande maduras  
1 colher (sopa) de fermento  
açúcar e canela para povilhar

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador por aproximadamente 5 minutos os ovos, o açúcar, o óleo de coco, o iogurte e 4 bananas  
Acrescente a farinha de arroz e bata por mais 3 minutos  
Coloque o fermento e misture usando o botão pulsar  
Distribua a massa em forma de 25 cm untada e polvilhada  
Corte as 2 bananas em rodela em cima da massa e povilhe açúcar e canela  
Se preferir acrescente na massa 1 colher (sopa) de canela em pó

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/6068-bolo-de-banana-sem-gluten.html>