

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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