

BOLO DE BANANA SEM LACTOSE E SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

- 1 xícara de farinha de aveia
- 1 copo de iogurte desnatado sem lactose
- 3 ovos
- 6 bananas (de média a grande)
- 1/2 xícara de açúcar (pode substituir por xilitol, mas utilize adoçante)
- 1 colher (sopa) rasa de fermento.
- canela a gosto
- castanha à gosto

MODO DE PREPARO

Em um liquidificador, bata os ovos, aveia, iogurte, 3 a 4 bananas, açúcar e canela até que forme uma massa homogênea

Após, misture com uma colher o fermento, castanhas e algumas rodela de banana

Preaqueça o forno

Unte uma forma com azeite e maizena ou aveia

Espalhe a massa na forma, pode misturar um puvo de açúcar com canela e jogar por cima da massa e algumas bananas em rodela para ficar com aspecto caramelizado

Deixe assar em forno a 230°C (depende de forno para forno)

O bolo estará pronto após o teste do palito

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5840-bolo-de-banana-sem-lactose-e-sem-gluten.html>