

BOLO DE BANANA DE CANECA SEM GLÚTEN

INGREDIENTES

Massa:

- 1 banana da prata
- 2 colheres de sopa de farinha de arroz
- 2 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de amido de milho (maizena)
- 2 colheres de sopa de leite
- 2 colheres de sopa de óleo de soja
- 1 ovo
- meia colher de chá de fermento químico

Calda:

- Meia xícara de açúcar
- 2 colheres de sopa de água

MODO DE PREPARO

Amasse uma banana usando um garfo, acrescente os demais ingredientes da massa menos o fermento químico em uma caneca grande

Para fazer a calda use uma panela pequena, leve ao fogo baixo o açúcar mexendo sempre até desmanchar mas não deixe queimar

Apague o fogo e acrescente (sem para de mexer) aos poucos a água

Depois de bem misturado, acenda novamente o fogo, mexendo sempre, deixe por mais 1 minuto

Despeje a calda sobre o bolo

Se quiser corte uma banana em rodela e coloque junto a calda

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/978-bolo-de-banana-de-caneca-sem-gluten.html>