

Bolo De Banana Sem Glúten e sem açúcar

Ingredientes

- 4 bananas maduras orgânicas
- meia xícara de óleo ou azeite
- 4 ovos
- 2 xícaras de flocos de aveia
- 1 xícara de uvas passas
- 2 colheres(sopa)de fermento em pó canela a gosto

Modo de preparo

1. Bata no liquidificador as bananas,os ovos e o óleo até virar uma mistura homogênea.
2. adicione as uvas passas e bata mais um pouco.em seguida adicione a aveia, a canela e o fermento.
3. coloque a massa em uma forma untada com manteiga e farinha de aveia e leve ao forno para assar a 180 graus por 35 minutos.
4. Caso a massa fique muito pesada, misture xícara de aveia e o fermento á mão

autora: Ana Clarissa