

## **Bolo de banana sem farinha e sem açúcar**

### **Ingredientes:**

- 2 bananas-nanicas bem maduras
- 1/2 xícara de uvas-passas brancas
- 2 ovos
- 1/4 xícara de óleo
- 1 xícara de aveia em flocos finos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó.

### **Modo de preparo:**

Bata tudo no liquidificador – exceto o fermento, que deve ser o último a ser adicionado.

Unte a forma com a margarina e a aveia em flocos finos antes de levar ao forno.

Asse em forno preaquecido a 200° por cerca de 35 minutos. Para saber se o bolo está pronto, faça o teste do palito antes de retirar o bolo.

Atenção: só abra o forno para o teste depois de 30 minutos, para o bolo não murchar.