

# Bolo de Banana Sem Leite Sem Ovos e Sem Manteiga

---

 [culinariaterapia.com/bolo-de-banana-incrivel-sem-leite-sem-ovos-e-sem-manteiga](http://culinariaterapia.com/bolo-de-banana-incrivel-sem-leite-sem-ovos-e-sem-manteiga)

Dyne e Zinha



Bolo de Banana Sem Leite Sem Ovos e Sem Manteiga, o verdadeiro Bolo Milagre super fofinho **com banana** na massa para uma fofura extra. Certamente uma receita perfeita de bolo fofinho sem ovos e sem manteiga que você vai fazer e saborear. Veja como preparar passo a passo esse bolo de banana super delicioso que vai fazer o maior sucesso.

## Ingredientes:

---

### *Para a massa do bolo:*

- 100 ml de água;
- 100 ml de óleo da sua preferência;
- Meia xícara de chá de açúcar (100 g);
- 4 bananas bem maduras (pode ser prata, nanica ou etc.);
- 2 xícaras de chá de farinha de trigo (em cada xícara de chá de 200 ml cabe 125 g de farinha de trigo);
- Canela em pó à gosto;
- 1 colher de sopa de fermento para bolo (20 g de fermento químico);
- Meia colher de chá de bicarbonato de sódio (aprox. 5 g);

## Como Fazer Bolo de Banana Sem Leite Sem Ovos e Sem Manteiga

---

### **Modo de preparo:**

1. Primeiramente no liquidificador bata os 4 primeiros ingredientes até ficar totalmente liquidificados (água, óleo, açúcar e a banana).
2. Logo depois despeje essa mistura em uma tigela e acrescente os demais ingredientes misturando com um fouet até a massa ficar homogênea (você pode misturar na velocidade mínima da batedeira também).
3. Em seguida despeje essa massa em forma untada com óleo (aqui usamos forma de 20 cm de diâmetro por 8 cm de altura).
4. Logo depois ao forno preaquecido 180° .
5. Então asse por aprox. 30 minutos até ficar bem douradinho.
6. Assim feito desenforme levemente morno.
7. Em seguida siga-nos no youtube para lives, receitas e vídeos inéditos.

Bom apetite!!!! Dyne e Zinha

### **Veja o vídeo do Bolo de Banana Sem Leite Sem Ovos e Sem Manteiga**

---



Watch Video At: <https://youtu.be/Zdj1hgEVFbE>

### **Dicas**

---

Essa é uma receita vegana de bolo milagre de banana que pode ficar ainda mais gostoso com a adição de canela em pó, castanhas ou nozes. Se desejar que fica muito saboroso pode também caramelizar a forma, acrescentar bananas em rodela e fazer um bolo vegano de bananas caramelizadas.