

PÃO DE BANANA (SEM GLÚTEN)



CONFEÇÃO

1. Lâmina de triturar amassar Colocar as bananas, os ovos, o óleo, o açúcar e o fermento. Programar velocidade 5 por 3 minutos. Acrescente as farinhas e programe vel 4 por 1 minuto. Se necessario envolver com a espátula. A consistência é cremosa/liquida. Acrescente água morna caso seja necessário.
2. Colocar em forma untada. Levar ao forno pré aquecido a 180° por cerca de 35 minutos. Fazer o teste do palito porque o tempo depende de forno para forno.Receita adaptada de nocontemgluten.blogspot.com

INGREDIENTES

- 2 OU 3 BANANAS BEM MADURAS AOS PEDAÇOS
- 3 OVOS
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA DE ARROZ
- 1 CHÁVENA DE FÉCULA DE BATATA
- MEIA CHÁVENA DE POLVILHO DOCE
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE SOPA RASA DE FERMENTO QUÍMICO SEM GLÚTEN
- UM QUARTO DE CHÁVENA DE ÓLEO
- ÁGUA MORNA, SE NECESSÁRIO