

Bolinho de Banana

(sem açúcar e sem farinha)

Ingredientes:

4 bananas
 4 ovos
 1 xícara de uvas passas
 ½ xícara de azeite de oliva
 2 xícaras de aveia em flocos
 2 colheres (sopa) de fermento em pó
 Canela à gosto

Bata no liquidificador as bananas, ovos, uvas passas e azeite. Despeje essa mistura em uma tigela e acrescente a aveia em flocos, a canela e o fermento em pó. Misturar e em seguida, colocar em um forma de bolo untada e assar à 180 graus (aproximadamente por 30 minutos).
 Rendimento 24 porções (1 fatia de 50g).

Valor Nutricional / Porção de 1 fatia média (50g)

Calorias	168kcal
Carboidratos	22g
Proteínas	4,07g
Gorduras Totais	7,04g
Colesterol	23mg
Fibra Alimentar	2,63g