BOLO DE BANANA COM COBERTURA DE CHOCOLATE, SEM OVO E SEM LEITE!

INGREDIENTES

MASSA

3 colheres de manteiga

1 xícara de água morna (não pode estar extremamente quente)

1 xícara de açúcar

3 ou 4 bananas picadas

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (chá) bem cheia de fermento químico

COBERTURA

2 colheres de cacau em pó, chocolate ou achocolatado

açúcar a gosto

1 colher de manteiga

água a gosto, depende da grossura que você deseja que a calda tenha

MODO DE PREPARO

MASSA

Derreta a manteiga, passe para um pote e adicione o açúcar enquanto mexe com um garfo, até misturar muito bem, vai ficar parecendo um creme.

Adicione a água morna, mexa bem e adicione a farinha de trigo peneirada na mistura. Deve ficar uma massa homogenea e lisa.

Adicione a banana picada e o fermento, misture devagar, em movimentos circulares ou de cima para baixo, deixe de lado um pouco para a massa descansar.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo

Leve ao forno preaquecido de 30 a 40 minutos, depende do forno.

COBERTURA

Numa panela, fora do fogo, misture todos os ingredientes de acordo com a quantidade de calda.

Leve ao fogo e vá mexendo até levantar fervura, deixe ferver por pelo menos 30 seg enquanto vai mexendo.

Pronto! É só colocar em cima do seu bolo :)

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13045-bolo-de-banana-com-cobertura-de-chocolate-sem-ovo-e-sem-leite.html