

BOLO DE BANANA COM CACAU, AVEIA E CASTANHAS

INGREDIENTES

Para massa

6 bananas tipo nanica bem maduras e amassadas em purê

4 ovos

1 xícara de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de aveia em flocos finos

2 colheres (sopa) bem cheias de cacau em pó

4 colheres (sopa) de açúcar

1/2 xícara de óleo

1/2 xícara de leite desnatado

1 colher (sobremesa) canela em pó a gosto

1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó

Para a cobertura

1 lata de leite condensado sem lactose

2 colheres (sopa) bem cheias de cacau em pó

1 colher (sopa) de manteiga

Mix de castanhas moídas

MODO DE PREPARO

Na batedeira, coloque a banana amassada e bata com os ovos

Depois de homogêneo, coloque a canela e o açúcar, continue sempre batendo

Adicione aos poucos o óleo, o leite, o cacau, a aveia, a farinha, e o fermento, nessa ordem, sempre batendo até ficar homogêneo antes de adicionar o próximo ingrediente.

Coloque a massa em uma forma previamente untada e enfarinhada, de 30 cm, redonda, leve ao forno preaquecido em 180 a 200° C, por aproximadamente 40 minutos, ou até que espere um garfo e saia seco.

Retire do forno, espere amornar, desenforme, cubra com o brigadeiro e com o mix de castanhas.

Para cobertura

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, sempre mexendo

O ponto é de brigadeiro mole, quando a mistura começa a soltar das laterais e do fundo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/13789-bolo-de-banana-com-cacau-aveia-e-castanhas.html>