

BOLO DE BANANA CALDA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1/2 xícara de leite
1 xícara de óleo
5 bananas
3 ovos
1 xícara de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de amido de milho
1 colher (sopa) de fermento
300 g de chocolate em barra
1 copo (americano) de leite
20 g de manteiga ou margarina

MODO DE PREPARO

MASSA

Adicione o óleo, o leite, o açúcar e os ovos no liquidificador e bata bem até ficar cremoso.

Coloque a mistura em uma bacia e acrescente a farinha de trigo e o amido de milho, bata bem e, por último, acrescente o fermento.

Unte a forma com manteiga e farinha de trigo, despeje a mistura e leve ao forno preaquecido.

Asse por cerca de 50 minutos (depende da potência do seu forno).

COBERTURA

Coloque os ingredientes em uma panela e leve ao fogo.

Mexa até formar uma mistura consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15224-bolo-de-banana-calda-de-chocolate.html>