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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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