

# BOLO DE BANANA DIFERENTE

## INGREDIENTES

3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

3 xícaras de farinha de trigo

2 xícaras de açúcar refinado

100 g de chocolate branco derretido

1 copo de leite

1 colher (sopa) de extrato de vanila

1 colher (sopa) de fermento em pó

8 bananas cortadas de tiras

2 xícaras de açúcar para o caramelo

canela a gosto

## MODO DE PREPARO

Para começar, faça a calda do caramelo em uma forma redonda e já corte as 8 bananas para colocar depois que o caramelo estiver pronto.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Em seguida, misture todos os ingredientes do bolo em uma vasilha grande até pegar consistência.

Adicione por último o fermento em pó e misture.

Se quiser cortar uma banana picadinho e por no meio da massa fica uma delícia.

Despeje a massa do bolo na forma já com a bananas cortadas dentro e leve pra assar em forno pre-aquecido 180 a 200° C por 40 minutos.

Não desenforme quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18965-bolo-de-banana-diferente.html>