

BOLO DE BANANA COM BAUNILHA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 bananas prata maduras
3 ovos separados (gemas e claras)
300 ml de leite
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
1 e 1/2 xícara de açúcar mascavo
1 colher (chá) de essência de baunilha
3 xícaras de farinha de trigo
1 colher (sopa) rasa de fermento químico
1/2 xícara de gotas ou raspas de chocolate
2 colheres de aveia em flocos (opcional)
1 colher de açúcar de baunilha (opcional)
1 colher de cacau em pó (opcional)

MODO DE PREPARO

Descasque e amasse as bananas.

Junte as gemas, o leite, a manteiga, o açúcar e a essência de baunilha e misture bem.

Adicione a farinha aos poucos, misturando com a massa até ficar bem homogêneo.

Bata as claras em um recipiente separado.

Depois incorpore à massa com delicadeza.

Por fim, adicione o fermento e o chocolate e misture levemente.

Unte uma forma com óleo e farinha e coloque a massa do bolo.

Se desejar, polvilhe os ingredientes opcionais sobre a massa antes de assar.

Asse em forno preaquecido a 180º C por aproximadamente 30 minutos.

Faça um teste espetando uma faca na massa, se sair limpa está pronto.

Espere esfriar e sirva.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24826-bolo-de-banana-com-baunilha-e-chocolate.html>