BOLO DE CHOCOLATE COM BANANA E COCO

INGREDIENTES

2 xícaras de farinha

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

3 bananas

1/2 pacote de coco ralado

150 g de chocolate negro derretido

1 colher (sopa) de canela em pó

1 colher (café) de fermento

1/2 colher (café) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o açúcar, bananas, a canela e óleo.

Despeje em uma travessa a mistura e adicione o chocolate derretido.

Adicione a farinha com fermento e bicarbonato peneirados para dar mais leveza à massa.

Misture bem e coloque em formas untadas.

Leve ao forno preaquecido por aproximadamente 45 minutos.

Enfie o garfo para ver se já está completamente assado.

Se o garfo sair com massa grudada, ainda falta um pouco.

Bom apetite!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27181-bolo-de-chocolate-com-banana-e-coco.html