

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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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