

# 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>