

# BOLO DELÍCIA DE BANANA COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### BOLO:

Bolo:  
2 xícaras de farinha de trigo  
2 colheres de fermento em pó  
2 colheres de margarina  
3 ovos  
2 bananas pequenas  
2 xícaras de leite (acrescentar mais se necessário)  
1/2 copo de açúcar (ou a gosto)

### CALDA/RECHEIO:

Calda/recheio:  
3 colheres de manteiga  
2 copos de chocolate  
1/2 copo de leite (pode ser um pouco mais)  
1 caixa ou lata de leite condensado (opcional)

## MODO DE PREPARO

### BOLO:

Bolo:  
Misture os ingredientes do bolo em uma tigela e deixe a banana (bem picada) por último.  
Não adicione muita banana para que não fique pesado e sem crescimento.  
Unte uma forma de sua preferência e coloque para assar a 180º C por aproximadamente 40 minutos.  
Espere corar e fure com um palito ou faca para ver se está pronto.  
Se estiver, retire do forno, desenforme e deixe esfriar.  
Depois de esfriar, corte ao meio e coloque banana picada e um pouco da calda/recheio.

### CALDA/RECHEIO:

Calda/recheio:  
Derreta a margarina em uma panela, de preferência antiaderente.  
Após derreter, acrescente o chocolate, o leite e o leite condensado (se desejar).  
Vá mexendo até que comece a ficar mais grosso e soltar do fundo da panela.  
Coloque a calda/recheio em cima das bananas picadas e em cima do bolo.  
Decore como desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/27288-bolo-delicia-de-banana-com-chocolate.html>