

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27288-bolo-delicia-de-banana-com-chocolate.html>