

BOLO DE BANANA COM RECHEIO DE DOCE DE LEITE, COBERTURA DE CHOCOLATE MEIO AMARGO E BRIGADEIROS DE BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:
2 ovos
2 xícaras de açúcar
2 xícaras de farinha de trigo
2 colheres de sopa de margarina
3 bananas prata
1 xícara de leite
1 colher de sopa de fermento químico
1 colher de sopa de essência de baunilha
1/2 colher de sopa de gengibre em pó

RECHEIO:

Recheio:
1 lata doce de leite
2 bananas prata

COBERTURA:

Cobertura:
100 g de chocolate meio amargo
100 ml de creme de leite fresco
50 g chocolate meio amargo ralado
coca cola ou guaraná para umidificar a massa depois de pronta

BRIGADEIRO DE BANANA:

Brigadeiro de banana:
1 lata de leite condensado
3 bananas
leite ninho para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno no máximo, uns 20 minutos antes.

Bata todos os ingredientes da massa, quando ela estiver espessa, unte a forma com manteiga, e despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido a 180°C, por aproximadamente 40 minutos.

Vá espetando a faca para verificar o ponto da massa, quando ela estiver douradinha por fora, e ter crescido consideravelmente, e quando espetar a faca voltar seca, é sinal que está pronta.

Aguarde uns 10 minutos para a massa ficar morna e correr menos risco de quebrar ao desenformar.

Com cuidado, passe a faca delicadamente, delineando a massa para soltar de forma mais segura.

Corte no meio para molhá-la e recheá-la.

Com um copo de refrigerante, molhe bem toda a massa, inferior e superior.

Em seguida, recheie generosamente, com o doce de leite e as bananas picadas.

Coloque a parte superior do bolo e o cubra com o doce de leite.

Enfeite da forma que você desejar, com o ganache de chocolate meio amargo e o chocolate ralado.

Para preparar o ganache, leve ao fogo o chocolate meio amargo com creme de leite, até derreter.

O brigadeiro de banana, basta bater o leite condensado com as bananas no liquidificador, e levar no fogo.

Vá mexendo, até engrossar.

Depois faça as bolinhas, polvilhe o leite ninho e enfeite as laterais do bolo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/27352-bolo-de-banana-com-recheio-de-doce-de-leite-cobertura-de-chocolate-meio-amargo-e-brigadeiros-de-banana.html>