

# BOLO DE BANANA COM COBERTURA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 e 1/2 xícaras de farinha de trigo

1 e 1/2 xícaras de açúcar

3 ovos

3/4 de xícara de óleo

3 bananas nanicas amassadas (grandes)

1/2 xícara de leite

1 colher de sopa de canela

1 colher de sopa de fermento químico

### COBERTURA:

Cobertura: 1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo

creme de leite

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: Bata todos os ingredientes da massa em uma batedeira, até ficar homogêneo.

Coloque a massa em uma forma untada com margarina e enfarinhada.

Asse por cerca de 35 à 40 minutos (dependendo do seu forno).

### COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho maria.

Quando estiver completamente derretido, adicione o creme de leite e mexa.

Passa a cobertura no bolo e leve a geladeira para endurecer.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29486-bolo-de-banana-com-cobertura-de-chocolate.html>