

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.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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