

BOLO BRIGADEIRO DE BANANA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 6 bananas maduras e amassadas

suco de 1/2 limão

2 colheres (sopa) de manteiga

2 latas de leite condensado

1/2 xícara (chá) de leite

COBERTURA:

Cobertura: 400 g de chocolate ao leite picado

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata as gemas com o açúcar.

Junte a farinha, intercalando com o leite.

Misture o fermento e as claras batidas em neve.

Coloque em uma forma untada.

Asse no forno durante 30 minutos.

Deixe esfriar, desenforme e corte em três partes.

RECHEIO:

Recheio: Misture a banana amassada e o suco de limão, deixe cozinhar até formar um creme.

Misture a manteiga, leite condensado e o leite. Cozinhe por mais ou menos 10 minutos sem parar de mexer e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho-maria e misture o creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34501-bolo-brigadeiro-de-banana.html>