BOLO DE BANANA COM COBERTURA DE BRIGADEIRO E BANANAS DESIDRATADAS

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:6 bananas caturra ou nanica semi-desidratadas

1 lata de leite condensado

2 colheres de chocolate em pó

óleo e farinha de trigo para untar

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Pique em rodelas as seis bananas caturra ou nanica e as espalhe em uma forma retangular.

Leve ao forno a 180ºC por 20 minutos.

Retire do forno e espere esfriar.

À parte coloque em uma panela o leite condensado e o chocolate em pó.

Leve a panela ao fogo e mexa com auxílio de uma colher até mostrar o fundo da panela.

MONTAGEM:

Montagem:Desenforme o bolo sobre um prato ou travessa.

Passe o brigadeiro sobre o bolo e espalhe a banana desidratada sobre o brigadeiro.

Agora é só servir o bolo acompanhado de um bom chá e/ou uma deliciosa xícara de leite.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37029-bolo-de-banana-com-cobertura-de-brigadeiro-e-bananas-desidratadas.html