

BOLO DE CHOCOLATE COM BANANA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

MASSA:

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

1 xícara de leite

1/2 xícara de óleo

3 ovos

1 xícara de achocolatado em pó

1/2 xícara de açúcar

2 colheres de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar na forma e esquite no fogão para caramelizar, quando estiver em ponto de caramelo espalhe pela forma toda.

Corte as bananas e distribua pela forma forrando-a.

No liquidificador adicione o óleo, o leite, os ovos, o açúcar e o achocolatado e bata bem.

Aos poucos adicione a farinha e bata até obter uma mistura homogênea.

Adicione o fermento em pó e bata o suficiente para misturar.

Despeje a massa na forma forrada com o açúcar caramelizado e as bananas.

Deixe assar por aproximadamente 30 minutos ou até que ao espetar um palito de dente no bolo ele saia sem massa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39201-bolo-de-chocolate-com-banana-caramelizada.html>