

SUPER BOLO DE CHOCOLATE E BANANA

INGREDIENTES

manteiga para untar
farinha de trigo para polvilhar
8 bananas nanicas maduras
1 xícara de chá de óleo
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de açúcar
5 colheres de sopa de chocolate em pó
3 ovos
2 xícaras de chá de farinha de rosca
1 colher de sopa de fermento em pó
açúcar e canela em pó para polvilhar

MODO DE PREPARO

Preaqueça o forno a 180°C, unte uma assadeira e polvilhe com farinha de trigo.

Amasse 6 bananas e coloque no copo do liquidificador.

Adicione o óleo, o leite condensado, o açúcar e o chocolate em pó, bata bem.

Bata os ovos e acrescente a mistura do liquidificador.

Junte a farinha de rosca e o fermento e mexa com ajuda de uma colher até ficar bem misturado.

Despeje na forma, corte as bananas restantes em fatias no sentido do comprimento e distribua sobre a massa.

Leve ao forno já quente para assar por 30 minutos.

Retire do forno e polvilhe com uma mistura de açúcar e canela.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40103-super-bolo-de-chocolate-e-banana.html>