

BOLO CUCA DE BANANA E CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 06 bananas tipo prata cortadas em fatias na horizontal
- 1 e 1/2 xícaras de açúcar
- 2 ovos grandes ou 3 pequenos
- 1 copo de leite
- 3 colheres de sopa bem cheias de nescau ou outro chocolate em pó
- 1/2 xícara de óleo
- 2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher de sopa de canela em pó
- 1 colher de café de bicarbonato de sódio
- 1 colher de sobremesa bem cheia de fermento em pó

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Bata na batedeira os ovos, leite, óleo e o restante do açúcar (1/2 xícara).

Bata bem esses ingredientes . Adicione então o trigo e o nescau e continue batendo. Desligue a batedeira e coloque então o bicarbonato de sódio e o fermento em pó. Mexa delicadamente.

Despeje essa massa sobre as bananas do tabuleiro se quiser pode salpicar por cima chocolate granulado (opcional) e leve ao forno médio por aproximadamente 45 minutos.

Esse tempo irá variar de acordo com o tipo de forno de cada um.

Quando estiver frio, se você quiser pode cortar em pedaços e colocá-los com as fatias de bananas para cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42143-bolo-cuca-de-banana-e-chocolate.html>