

# BOLO DE BANANA COM COBERTURA DE CHOCOLATE (VEGANO)

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa: 1 bananas grandes  
1/2 xícara de óleo de soja  
2 e 1/2 xícaras de farinha de trigo integral  
1 e 1/2 xícaras de água morna (ou até dar ponto)  
1 xícara de açúcar  
1 colher (sopa) de fermento em pó.

### COBERTURA:

Cobertura: 1 colher (sopa) de margarina Becel  
1/2 xícara de chocolate do Padre  
1 xícara de água.

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa: No liquidificador, bata as bananas junto com o óleo. Reserve.  
Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar e o fermento. Junte a mistura de banana e água morna. Misture com a ajuda de uma batedeira, se for necessário.  
Ligue o forno em 180° e deixe aquecer. Unte a forma e coloque o bolo no forno cerca de 50 minutos, tomando o cuidado de abrir o forno somente depois de 30 minutos.

### COBERTURA:

Cobertura: Cozinhe todos os ingredientes em fogo alto até que aparecer o fundo da panela. Coloque por cima do bolo assim que tirar ele do forno.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47297-bolo-de-banana-com-cobertura-de-chocolate-vegano.html>