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 180º 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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