

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.

©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>