

BOLO CARMELADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 3 xícaras de farinha de trigo

2 xícara de açúcar

1 xícara de cacau em pó

1 pitada de sal

2 pitadas de canela em pó

3 ovos

1 xícara de óleo de canola

1 copo de leite

COBERTURA:

Cobertura: 1 copo de calda de chocolate

2 bananas cortadas em rodela

1 xícara de raspa de rapadura

3 pitadas de canela em pó

MODO DE PREPARO

Junte todos os ingredientes da massa numa tigela, e bata bem.

Coloque a massa numa fôrma de bolo untada com óleo ou margarina, e coloque no forno preaquecido a 280°C.

Quando o bolo estiver quase pronto, coloque a banana cortada no lugar que preferir, coloque a rapadura por cima do bolo, e coloque as 3 pitadas de canela

Espere 40 minutos, e depois, desenforme.

Com o bolo já assado, coloque a calda de chocolate por cima, e pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48560-bolo-carmelado.html>