

BOLO NEGRINHO DE BANANA

INGREDIENTES

4 ovos

4 a 5 bananas maduras

1 xícara de leite

1 xícara de açúcar

1 xícara de óleo

2 xícaras de farinha de rosca

1 xícara de chocolate em pó

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Bater ligeiramente os ovos no liquidificador, juntar as bananas, o leite, o óleo, o açúcar e o chocolate.

Despejar esta mistura batida numa tigela e acrescentar a farinha de rosca e o fermento.

Misturar levemente e despejar em uma assadeira retangular untada com manteiga e polvilhada com farinha.

Assar no forno até encontrar o ponto dependendo da forma entre 40 minutos 1 hora.

Para ver se o bolo esta cozido, furar com uma faca e ver se esta saiu limpa.

Faça uma cobertura de Nega Maluca de sua preferência ou uma mistura de canela e açúcar para polvilhar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50017-bolo-negrinho-de-banana.html>