

Bolo de Banana com Chocolate!



Bolo de Banana com Chocolate!

Esse bolo é muuuuuiitto simples, delicioso e fácil de fazer, pois de vez em quando temos bananas sobrando na fruteira e não sabemos o que fazer com elas.

Pois é, dá pra fazer esse bolo no final da tarde num “vapt vupt” e fica irresistível quando sai do forno quentinho com o chocolate derretendo.

Além disso, não vai açúcar refinado que não é muito bom para nossa saúde, e você pode até trocar o melado por mel ou Maple Sirup que é o mel de uma árvore canadense. O leite de vaca pode ser substituído por leite de amêndoas que dará um toque de sabor ainda mais especial. Experimente e depois me conta... ☐

Ingredientes:

3 bananas

2 ovos inteiros

1/2 xícara de iogurte

1/2 xícara de leite

1/2 xícara de melado

1 colher de chá de essência de baunilha

1 xícara de farinha de trigo

5 colheres de sopa de chocolate em pó 50% cacau

1 colher de sopa de fermento em pó

1/2 xícara de gotas de chocolate meio amargo ou ao leite

1 pitada de sal

Modo de Fazer:

Amasse um pouco as bananas e coloque no liquidificador junto com os ovos, o leite, o iogurte, o melado e a essência de baunilha. Bata e depois de diluído, adicione a farinha de trigo, o chocolate em pó e por último o fermento, batendo mais um pouco até tudo ficar incorporado.

Coloque numa forma de buraco no meio untada com óleo, distribua as gotas de chocolate sobre a massa e leve ao forno pré aquecido a 180°C por aproximadamente 35 minutos.

Se preferir, pode ser feito em forminhas para cupcake untadas com óleo.

