

Sobremesas Bolos

# Bolo de Chocolate e Banana

A nossa receita de Bolo de Chocolate e Banana mistura uma dupla imbatível: chocolate e banana!
Este bolo une o sabor intenso do chocolate à doçura suave da banana numa combinação simplesmente irresistível. Perfeito para acompanhar um café, um lanche especial ou para quando tiver vontade de comer um doce caseiro, este Bolo de Chocolate e Banana vai certamente surpreender. Com uma textura macia e um sabor inconfundível, esta receita de Bolo de Chocolate e Banana vai conquistar o seu paladar a cada nova fatia. Reúna os ingredientes e coloque as mãos na massa!

45 min. Fácil Económico 10 doses

## Ingredientes

- 200 g de Chocolate Preto 70% NESTLÉ Sobremesas
- 150 g de manteiga
- 1 noz de manteiga
- 4 ovos
- 50 g de farinha
- 100 g de açúcar em pó
- 2 bananas

## Informação nutricional

| | | |
|---|---|---|
| **Energia** | 329,2 kcal | 16%* |
| **Proteínas** | 4,4 g | 9%* |
| **Lípidos** | 23,6 g | 34%* |
| **Hidratos de Carbono** | 23,9 g | 9%* |

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

## Preparação

1. Pré-aqueça o forno a 160° C. Num tacho, em lume brando ou no micro-ondas, derreta o chocolate com a manteiga.
2. Fora do lume, adicione os ovos um de cada vez, o açúcar e a farinha e misture pouco a pouco. Unte a forma com manteiga, polvilhe com farinha e verta metade do preparado.
3. Descasque as bananas, corte-as em rodelas e distribua-as pela forma. Coloque o resto do preparado e leve o bolo ao forno durante 30 minutos.
4. O seu bolo de chocolate e banana está pronto. Deixe arrefecer antes de servir.