



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

<b>Energia</b>	329,2 kcal	16%*
<b>Proteínas</b>	4,4 g	9%*
<b>Lípidos</b>	23,6 g	34%*
<b>Hidratos de Carbono</b>	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 rodela 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.