



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 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.