BOLO DE BANANA COM GANACHE DE NUTELLA

INGREDIENTES

3 bananas pratas

1 ovo

1/2 xícara de leite

1 xícara de farinha de trigo

2 colheres (sopa) de margarina

1 xícara de açúcar

1 colher (chá) de fermento em pó

Para a cobertura

2 colheres (sopa) de Nutella

1/2 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em um prato, amasse as bananas com um garfo e reserve

Em uma tigela média, bata o ovo e vá acrescentando os ingredientes, deixando a farinha e o fermento para o final

Coloque em uma forma de bolo inglês pequena untada com margarina

Asse em forno preaquecido a 180° C por 40 a 50 minutos

Verifique o cozimento espetando com um palito no meio do bolo

Cobertura

Leve ao micro

Faça furos no bolo com um garfo ou palito e coloque a cobertura por cima

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/1211-bolo-de-banana-com-ganache-de-nutella.html