

BOLO DE BANANA E PEPITAS CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Bolo de banana e pepitas de chocolate
2. Ligue o forno a 170°.
3. Na taça da CC, com acessório batedor coloque o açúcar e os ovos, e bata-os em velocidade 8 até ficarem esbranquiçados e aumentarem para o dobro do volume. Troque para o acessório amassar.
4. Adicione as bananas esmagadas, o fermento e óleo e bata novamente durante 2 minutos
5. Adicione a farinha e bata mais 3 minutos (a massa fica bastante grossa).
6. Por último, adicione à massa, metade do chocolate partido em pedaços.
7. Unte uma forma de buraco com desmoldante e deite a massa na forma, adicione o restante chocolate picado sobre a massa
8. Leve ao forno pré-aquecido a 170 graus durante aproximadamente 40 minutos com ventilação.
9. Para confirmar se o bolo está cozinhado devidamente, faça o teste do palito.

INGREDIENTES

- 4 BANANAS MADURAS ESMAGADAS GROSSEIRAMENTE (PEQUENAS)
- 2 OVOS INTEIROS
- 200 GRS DE AÇÚCAR
- 40 ML ÓLEO
- 400 GRS FARINHA DE TRIGO
- 1 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO EM PÓ
- 150 GRS CHOCOLATE CULINÁRIA