

BOLO DE FRUTAS COM CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Utilize fruta limpa e triturada ou restos de fruta espremida.

2. Guarde o puré de fruta no frigorífico até ao momento de utilizar.

3. Na taça do robot, equipada com a lâmina para amassar/triturar, deite o chocolate, o leite, a manteiga e o açúcar. Misture tudo durante 6 minutos a 100°C na velocidade 3.

4. Adicione a banana e triture-a durante 30 segundos na velocidade 7.

5. Adicione os restantes ingredientes e misture tudo com o programa Massa P3.

6. Unte uma forma e polvilhe-a com farinha.

7. Verta a massa na forma.

8. Leve ao forno durante 35 minutos 180°C.

INGREDIENTES

- 300G DE PURÉ DE FRUTAS
- 70G DE CHOCOLATE NEGRO
- 10CL DE LEITE
- 70G DE MANTEIGA
- 200G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 140G DE BANANAS
- 2 OVOS
- 200G DE FARINHA
- 11G DE FERMENTO QUÍMICO
- 1 PITADA DE SAL