

Bolo de chocolate com banana

12 porções



Fácil de preparar

up to 30 Min.

**Ingredientes:****Para Untar:**

Margarina a gosto
2 colheres sopa de Farinha de Trigo
1 colher sopa de Chocolate em Pó Dr. Oetker

Bolo:

4 unidades bananas nanica
1 pacote de Bolo Chocolate Dr. Oetker
3 unidades de Ovos
100 g Manteiga ou margarina
150 ml Leite
200 g Cobertura sabor chocolate ao leite Dr. Oetker
1 caixa de Creme de Leite

Ganache:

Aqueça uma panela com creme de leite até começarem a aparecer as primeiras bolhas (sem deixar ferver) e desligue o fogo. Coloque a cobertura sabor Chocolate ao Leite Dr. Oetker picada e misture até obter uma mistura homogênea. Reserve até esfriar.

Massa:

Pré-aqueça o forno a 200 ° C.

Em um recipiente misture a farinha e o Chocolate em Pó Dr. Oetker.

Unte uma forma redonda de 26 cm, com laterais altas com a manteiga e polvilhe com a mistura de farinha e chocolate.

Corte as bananas ao meio e depois em fatias, pelo comprimento, reserve.

Bata a massa do Bolo Chocolate Dr. Oetker de acordo com as instruções de embalagem.

Coloque metade da massa do bolo na assadeira, distribua as bananas por toda massa e coloque $\frac{1}{4}$ do ganache pronto espalhando levemente e cubra com o restante da massa do bolo.

Leve ao forno por 40 minutos ou até se espetar um palito, este saia seco.

Espere esfriar por completo e desenforme.

Cubra com o restante da ganache e sirva.