

Bolo de Banana e Chocolate do Daniel

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado do livro *Better Homes and Gardens Cookbook*

Esta é minha adaptação de uma receita de bolo de banana de um livro Americano tradicional de receitas. Esta versão não tem leite e tem chocolate.

Ingredientes:

- 85 gramas de chocolate amargo (70% de cacau) de boa qualidade
- 1/2 xícara de gordura vegetal hidrogenada
- 1 1/2 xícara (315 gramas) de açúcar
- 1 xícara de bananas maduras esmagadas (3 bananas grandes ou 5 pequenas)
- 2 ovos
- 1 colherinha de chá de baunilha
- 1/2 colherinha de chá de sal
- 3/4 xícara (180 grams) de leite de amendoa
- 1 colher de sopa de suco de limão
- 2 1/4 xícaras (330 gramas) de farinha
- 1 1/2 colherinha de chá de fermento químico
- 1 colherinha de chá de bicarbonato de sódio

Ingredientes (cobertura opcional de chocolate):

- 120 gramas de chocolate amargo (70% de cacau)
- 4 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de xarope de milho (karo)
- 1 colherinha de chá de baunilha

Procedimento:

1. **Prepare uma forma com furo no meio e aqueça o forno**
 - Unte a forma com gordura vegetal, e então polvilhe com farinha ou chocolate em pó.
 - Aqueça o forno a 175 graus Celsius
2. **Prepare a Mistura de Chocolate**
 - Derreta o chocolate e a gordura vegetal num prato fundo grande de vidro ou de plástico que possa ir no microondas — melhor e' usar um prato em que você possa colocar todos os ingredientes depois.

-
- Adicione o açúcar e misture com um chicote
 - Adicione as bananas esmagadas e misture
 - Adicione os ovos e misture bem
 - Adicione a baunilha e o sal
3. **Substituto para o soro de leite**
 - Em um copo de medida misture o leite de amendoa e o caldo de limão (o leite pode separar).
 4. **A mistura seca**
 - Em uma outra vasilha misture a farinha, o fermento químico e o bicarbonato de sódio
 5. **Complete a mistura**
 - Adicione 1/3 da mistura de farinha à mistura de chocolate e misture até estar homogênea.
 - Adicione 1/3 da mistura de leite e misture até estar homogênea.
 - Repita duas vezes mais até que toda a farinha e todo o leite estejam incorporados.
 6. **Asse o bolo**
 - Coloque a massa do bolo na forma preparada
 - Asse por 40 minutos (ou por mais tempo) até que um palito inserido no centro do bolo saia limpo.
 7. **Esfrie e desinforme o bolo**
 - Deixe o bolo esfriar até que esteja morno.
 - Passe uma faca ao redor da forma e do centro para soltar o bolo.
 - Inverta o bolo em uma tábua de cortar limpa (o bolo vai ficar virado para baixo).
 - Coloque um prato no fundo do bolo e inverta no prato (se você planeja colocar a cobertura inverta o bolo em uma grade de metal e coloque a grade em cima de uma forma de assar grande).
 8. **Cobertura (opcional)**
 - Em um prato fundo em cima de uma panela de água fervendo lentamente, derreta o chocolate com a margarina ou gordura vegetal e misture até ficar bem homogêneo. Remova o prato do fogo, adicione o karo e a baunilha, e misture até estar bem homogêneo e brilhante.
 - Espalhe a cobertura sobre o bolo e deixe esfriar.