

# MELHOR BOLO MAROMBA

## INGREDIENTES

### Massa

2 bananas nanicas

2 ovos

1 e 1/2 xícara de aveia em flocos finos

2 colheres de açúcar demerara ou mascavo

1 colher (chá) de cacau 70% ou 100%

1 xícara de leite morno

100 g de coco ralado sem açúcar

1 colher (sopa) de fermento em pó

### Cobertura

1 gema

1 colher (sopa) de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher de café de cacau 70% ou 100%

1/2 xícara de leite

## MODO DE PREPARO

Bata as bananas e ovos no liquidificador até virar um creme, depois acrescente os demais ingredientes aos poucos e por último o fermento

### Obs

Use papel manteiga no fundo da assadeira, se não tiver pode usar guardanapo de papel para forrar o fundo da assadeira, assim não precisa usar manteiga e farinha para untar

### Cobertura

### Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1928-melhor-bolo-maromba.html>