

Mini torta de bananas e framboesa

1. **Ingredientes**

Bolo

Bananas caturras maduras - 6
Ovos - 3
Óleo - 1/2 xícara
Chocolate em pó - 1/2 xícara
Farinha de rosca - 2 xícaras
Fermento em pó - 1 colher de sopa

Recheio e cobertura

Geléia de framboesa
Sorvete de banana

2. **Instruções**

Bata no liquidificador as bananas, o óleo, os ovos e o açúcar mascavo, o chocolate e o óleo.

Despeje num recipiente e misture a farinha de rosca e o fermento, mexendo com o fouet ate obter uma mistura homogênea.

Unte um tabuleiro de 24 X 35 (medio) com manteiga e farinha de rosca.

Vire a massa e leve para assar por 40 minutos a 180 graus.

3. **Montagem**

Corte ao meio e recheie com geleia de framboesas.

Sobre o bolo, uma bola de sorvete.

Decore com calda de chocolate.