BOLO DE BANANA CARAMELIZADO DE MASSA PRONTA

INGREDIENTES

3 bananas médias maduras

100 g de açúcar

100 ml de água

canela em pó

1 pacote de massa pronta (festa)

leite integral (conforme especificado no preparo da massa)

ovos (conforme especificado no preparo da massa)

manteiga (conforme especificado no preparo da massa)

farinha de trigo (para untar a forma)

MODO DE PREPARO

Unte uma forma de furo com manteiga por completo, e com farinha trigo apenas na lateral. Reserve.

Corte 02 bananas em tirinhas. Reserve.

Em uma panela aqueça as 100 g de açúcar até caramelizar.

Em seguida acrescente os 100 ml de água até virar uma calda líquida.

Despeje a calda na forma já untada e adicione organizadamente as tirinhas das 2 bananas até preencher o fundo da forma.

Polvilhe com canela em pó a gosto. Reserve.

Separe 50 ml do leite que será utilizado no preparo da massa. Reserve.

Prepare a massa do bolo conforme a receita do fabricante (menos os 50 ml do leite). Reserve.

Bata no liquidificador 1 banana mais os 50 ml do leite.

Adicione após batido à massa pronta.

Adicione uma colher (sopa) rasa de canela em pó. Bata até unir.

Despeje a massa na forma sobre a calda.

Preaqueça o forno por 10 minutos à 180º C.

Coloque o bolo para assar em fogo a 200º C por 35 minutos.

Após esse tempo, verifique com um palito se o bolo está devidamente assado (quando o palito sair limpo), caso contrário, deixe por mais alguns minutos até assar.

Após assado desenforme ainda quente. Cuidado, a calda poderá escorrer um pouco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14771-bolo-de-banana-caramelizado-de-massa-pronta.html