

# BOLO DE BANANA CARAMELIZADO

## INGREDIENTES

7 bananas prata grandes

4 ovos

2 xícaras rasas de açúcar

1/2 xícara de óleo

1 colher de canela em pó

1 colher de fermento

2 xícaras de farinha de trigo

açúcar para o caramelo

## MODO DE PREPARO

No liquidificador, coloque os ovos, o açúcar, as bananas, e o óleo, e deixe bater bastante.

Em um recipiente, já com a farinha de trigo, o fermento e a canela, despeje a mistura anterior e mexa até ficar homogêneo.

Na forma, derreta o açúcar até dar o ponto de caramelo.

Ao chegar no ponto, espalhe, untando a forma.

Em seguida, despeje a massa na forma.

Leve para assar em forno médio até ficar douradinho por cima ou quando, ao enfiar a faca, a mesma sair limpa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15388-bolo-de-banana-caramelizado.html>