

BOLO DE BANANA CARMELIZADO

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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