

BOLO DE BANANA CARAMELIZADA E AVEIA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1/2 xícara de água quente

1/2 xícara de açúcar demerara ou mascavo

2 colheres de mel

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Coloque tudo em uma panela no fogo médio e misture até começar a ficar caramelo.

Em seguida, despeje a calda em uma forma de aproximadamente 30 cm.

Depois de ter colocado a calda, adicione a massa devagar.

Coloque no forno médio a 220º C por cerca de 45 minutos ou até dourar.

Deixe esfriar e vire para desenformar, ficando as bananas e o caramelo por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15834-bolo-de-banana-caramelizada-e-aveia.html>