

BOLO DE PÃO FRANCÊS COM BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)

2 colheres (sopa) de margarina

1/2 xícara de açúcar

1 xícara de farinha de trigo

6 pães amanhecidos (tipo francês)

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento em pó

CALDA CARAMELO E COBERTURA:

Calda caramel e cobertura:2 xícaras de açúcar

1 xícara de água quente

Canela em pó a gosto

6 bananas cortadas em tiras ou rodelas

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira os ingredientes na ordem acima até obter uma mistura homogênea, começando pelos líquidos.

Por último, adicione o coco ralado e o fermento em pó, mexendo levemente com o auxílio de um fouet ou colher para que incorporem na massa, e reserve em seguida.

Na forma de sua preferência, derreta o açúcar e junte a água quente.

Arrume as bananas cortadas e polvilhe a canela.

Em seguida, adicione a massa à forma e leve para assar em forno preaquecido a 180° C.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16071-bolo-de-pao-frances-com-banana.html>