

BOLO DE BANANA CARMELADO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 banana nanica
1 xícara de açúcar refinado
3 colheres (sopa) de margarina
3 ovos
2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de fermento químico em pó cheia

COBERTURA CARMELADA:

Cobertura caramelada: 3/4 de xícara de açúcar cristal
6 bananas nanica

MODO DE PREPARO

Para fazer a cobertura, coloque em uma forma de furo central de 20 cm o açúcar cristal e ponha no fogo alto até derreter totalmente, depois pegue 1/4 de xícara de água e jogue aos poucos no açúcar derretido. Desligue o fogo e unte a forma com o caramelo.

Espalhe as bananas cortando em fatias em toda a forma no caramelo.

Reserve

Bata no liquidificador o leite com uma banana nanica até ficar totalmente misturado, e depois separe uma xícara dessa vitamina de banana, reserve.

Separe as claras das gemas e bata em neve.

Reserve

Na batedeira, peneire o açúcar, põe a margarina e as gemas e bata até ficar homogêneo.

Adicione a vitamina de banana e depois a farinha de trigo peneirada e continue batendo.

Adicione as claras em neve e por último o fermento e bata até a massa ficar no ponto certo.

Pegue a massa e espalhe na forma com a banana e o caramelo

Aqueça o forno em fogo médio e depois asse o bolo em fogo médio por volta de 35 minutos e confira com uma faca, se a mesma ficar limpa, está pronto.

Tire do forno e deixe amornar.

Para desenformar esquente um pouco a forma no fogo baixo e desenforme em um bandeja. Irá desenformar fácil

fácil!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16123-bolo-de-banana-caramelado.html>