

BOLO DE COCO COM BANANA E CARAMELO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 xícara (chá) de leite integral

2 colheres (sopa) de margarina

4 ovos (claras e gemas separadas)

50 g de coco ralado

1 colher (sopa) de fermento

CALDA DE CARAMELO:

Calda de caramelo: 2 xícaras (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água fervente

2 bananas picadas

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Coloque o açúcar em uma panela e leve ao fogo médio mexendo sem parar.

Enquanto o açúcar derrete ferva a água.

Quando o açúcar já estiver todo derretido com uma cor levemente amarelada acrescente a água quente e deixe ferver até derreter tudo. Desligue o fogo quando virar um caramelo mais grosso. Ainda quente espalhe o caramelo em uma forma retangular (não precisa untar a forma, o caramelo já é suficiente para o bolo não grudar), reserve.

BOLO:

Bolo: Bata as claras em uma batedeira até ficar firme, reserve.

Em outra vasilha (pode bater na batedeira) bata o açúcar e a margarina até ficar uma mistura bem homogênea.

Acrescente as gemas e bata bem.

Junte o leite e a farinha e misture bem.

Por último junte o coco ralado, o fermento e as claras em neve.

Bata delicadamente.

Aqueça o forno 180° C, por 10 minutos.

Coloque a massa do bolo na forma com caramelo e leve ao forno por trinta minutos ou até ficar dourado. Faça o teste do palito.

Sirva morno ou gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16195-bolo-de-coco-com-banana-e-caramelo.html>