

BOLO DE BANANA COM CANELA DA BISAVÓ

INGREDIENTES

9 bananas nanicas médias
1 xícara (chá) de leite
1 xícara (chá) de óleo
3 ovos
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 xícara (chá) de amido de milho
2 colheres (sopa) de fermento em pó
2 colheres (sopa) de canela em pó
2 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água

MODO DE PREPARO

Para fazer o caramelo, derreta em fogo baixo 1/2 xícara de açúcar, depois acrescente a água e mexa até encorpar.

Derrame o caramelo na forma, reservando em seguida.

Em um liquidificador, bata o leite, o óleo, 1 xícara e meia de açúcar, os ovos e 3 bananas, até ficar homogêneo.

Passe a mistura para uma tigela e coloque, aos poucos, a farinha, o amido de milho, o fermento em pó e 1 colher de canela em pó.

Coloque na forma já caramelizada as 3 bananas fatiadas.

Em seguida, derrame a massa com cuidado, cobrindo as bananas.

Fatie o restantes das bananas e coloque por cima da massa.

Leve ao forno preaquecido em temperatura média (180° C) por 40 minutos.

Retire do forno e polvilhe em cima do bolo uma mistura de 1/2 xícara de açúcar e 1 colher de canela.

Deixe mornar e desenforme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17407-bolo-de-banana-com-canela-da-bisavo.html>