

BOLO DE IOGURTE COM BANANA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 copo de iogurte natural
2 xícaras (chá) bem cheias de farinha de trigo
1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar
3 ovos médios
1/2 xícara (chá) de óleo
1 colher (sopa) de fermento

CARAMELO:

Caramelo: 1 xícara (chá) de açúcar
1/2 xícara (chá) de água
2 bananas nanicas grandes cortadas em rodelas
1 colher (café) de canela em pó

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Leve uma panela com açúcar ao fogo, mexendo sempre, até ficar marrom.
Coloque a água e deixe até virar uma calda média.
Unte e enfarinhe um forma média, redonda, com furo central.
Arrume as fatias de banana dentro e polvilhe a canela por cima.
E, por cima, jogue o caramelo e reserve.

BOLO:

Bolo: Bata, no liquidificador, o óleo, os ovos, o iogurte e o açúcar, por dois minutos.
Ponha numa vasilha e misture a farinha de trigo aos poucos.
Coloque o fermento e misture delicadamente.
Coloque em uma forma, por cima da banana caramelizada.
Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos.
Desenforme morno.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18043-bolo-de-iogurte-com-banana-caramelizada.html>