

BOLO DE BANANA DIFERENTE

INGREDIENTES

3 ovos
3 colheres (sopa) de margarina
3 xícaras de farinha de trigo
2 xícaras de açúcar refinado
100 g de chocolate branco derretido
1 copo de leite
1 colher (sopa) de extrato de vanila
1 colher (sopa) de fermento em pó
8 bananas cortadas de tiras
2 xícaras de açúcar para o caramelo
canela a gosto

MODO DE PREPARO

Para começar, faça a calda do caramelo em uma forma redonda e já corte as 8 bananas para colocar depois que o caramelo estiver pronto.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Em seguida, misture todos os ingredientes do bolo em uma vasilha grande até pegar consistência.

Adicione por último o fermento em pó e misture.

Se quiser cortar uma banana picadinha e por no meio da massa fica uma delícia.

Despeje a massa do bolo na forma já com a bananas cortadas dentro e leve pra assar em forno pre-aquecido 180 a 200° C por 40 minutos.

Não desenforme quente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18965-bolo-de-banana-diferente.html>