

DELICIOSO BOLO DE BANANAS DO LÚCIO CEZAR

INGREDIENTES

aproximadamente 12 bananas tipo prata ou nanica
3 e 1/2 xícaras de açúcar
1 e 1/2 xícara de água
4 ovos
1 xícara de óleo
2 xícaras de leite
3 e 1/2 xícaras de farinha de trigo
1 e 1/2 colher (sopa) de fermento em pó (fermento químico)
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque 2 xícaras de açúcar e 1 e 1/2 xícara água numa panela e misture bem.

Leve ao fogo e deixe até formar uma calda no ponto de fio (mexendo sempre para não grudar no fundo da panela).

Despeje essa calda em um pirex ou um tabuleiro (grande) e espalhe.

Por cima dessa calda, coloque as bananas cortadas ao meio longitudinalmente e polvilhadas com a canela em pó (opcional).

Bata no liquidificador os ovos, o leite e o óleo.

Em uma vasilha, coloque a farinha de trigo, o açúcar e despeje os ingredientes do liquidificador mexendo bem para que fique uma mistura homogênea.

Finalmente coloque o fermento em pó e mexa delicadamente.

Despeje por cima das bananas.

Leve ao forno médio (180° C) por aproximadamente 50 minutos ou até que fique douradinho.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20743-delicioso-bolo-de-bananas-do-lucio-cezar.html>