BOLO DE CANELA COM CALDA DE BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

Massa

1 ovo

80 ml de leite ou 1/3 de xícara

50 g de óleo ou 1/4 de xícara

85 g de açúcar ou 3/4 de xícara

60 g de farinha de trigo ou 1/2 xícara

2 colheres (chá) de canela em pó

1 colher (chá) de fermento

Cobertura de banana caramelada

2 bananas maduras picadas (de sua preferência)

3 colheres de açúcar

150 ml de água

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes dentro do liquidificador e bata até obter uma massa homogênea

Para fazer a calda de banana, você vai fazer um caramelo com o açúcar, e quando estiver no ponto acrescente os 150 ml de água

Preaqueça o forno durante 5 minutos a 180° C

Despeje a calda na forma untada e logo após coloque a massa por cima, sem deixar que se misturem, leve ao forno até ver que a massa está assada

OBS

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/2438-bolo-de-canela-com-calda-de-banana-caramelada.html