BOLO DE BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 a 5 bananas nanicas maduras

2 xícaras (chá) de farinha de trigo

2 xícaras (chá) de açúcar

3 gemas inteiros mais 3 claras em neve

1 colher (sopa) de canela em pó

1/2 xícara (chá) de óleo

2 colheres (sopa) de manteiga

raspas de casca de limão (opcional)

1 xicara (chá) de leite

1 colher (sopa) de fermento em po

CARAMELO:

Caramelo:2 xicaras (chá) de açúcar

1/2 xicara (chá) água

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo:Em uma forma, coloque o açúcar, a água e leve ão fogo, mexendo de vez em quando.

Quando ficar de cor caramelo, desligue o fogo.

Deixe esfriar, coloque as bananas cortadas em rodelas sobre o caramelo e reserve.

MASSA:

Massa:Bata as claras em neve e reserve.

Em seguida, misture as gemas, o açúcar, o óleo e a manteiga e misture bem.

Depois, misture as raspas da casca do limão, a canela e aos poucos a farinha de trigo e o leite alternadamente.

Junte a massa, as claras e o fermento delicadamente.

Despeje a massa sobre a forma com o caramelo e a banana e leve passa assar em forno quente por aproximadamente 20 a 30 minutos.

Desenforme ainda morno para o caramelo não esfriar e grudar.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24807-bolo-de-banana-caramelada.html