CUCA DE BANANA DA VÓ LUISA

INGREDIENTES

9 bananas d'água ou nanica, bem maduras, cortadas ao comprido

2 xícaras de farinha integral ou comum

2 xícaras de açúcar mascavo

1 colher (sopa) de fermento

1 pitada de sal

2 colheres (sopa) de margarina

3 ovos

canela a gosto

opcionais: nozes ou castanha-do-pará, picadas pequenas

MODO DE PREPARO

Faça uma mistura com a farinha de trigo, açúcar, fermento e sal e reserve.

Forre um tabuleiro médio untado com margarina com um pouco da mistura de farinhas, fazendo uma camada fina regular.

Arrume uma camada com metade das bananas sem deixar muito espaço entre elas.

Coloque 1 colher de margarina espalhada por cima das bananas e após salpique um pouco de canela.

Faça uma nova camada com as farinhas (sem deixar buracos fundos) e novamente uma com as bananas, colocando margarina por cima.

Cubra com o resto da mistura de farinhas.

Bata as 3 claras em ponto de omelete e adicione as gemas uma a uma.

Espalhe o ovo por cima do bolo principalmente em cima das bananas.

Salpique canela a gosto e um pouco de açúcar mascavo.

Leve ao forno, preaquecido, a 230° C, por aproximadamente, 30 minutos.

Tire quando o ovo estiver dourado.

Se quiser usar nozes ou castanhas, espalhe-as no momento em que faz as camadas de bananas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25445-cuca-de-banana-da-vo-luisa.html