

BOLO INTEGRAL DE BANANA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 ovos

2 colheres de sopa de margarina

1 xícara de açúcar mascavo

4/5 de xícara de leite

1 xícara de farinha integral + 1 colher de sopa cheia de farinha integral

1 colher de sopa de fermento

1 banana

COBERTURA:

Cobertura:1 xícara de açúcar mascavo

1/2 xícara de água

3 bananas

MODO DE PREPARO

Ligue o forno a 180º C.

Prepare a cobertura, coloque em uma panela o açúcar mascavo e deixe derreter, para desfazer as pelotas de açúcar.

Acrescente a água aos poucos e misture até ficar um caramelo.

Despeje o caramelo em uma forma (a forma não pode ter o fundo removível), distribua as bananas em cima do caramelo e reserve.

Bata as claras em neve e separe.

Em outra vasilha, bata as gemas com a margarina, o açúcar mascavo e a banana até ficar claro e homogêneo.

Acrescente a farinha, o leite e o fermento e misture rápido até ficar homogêneo.

Por último, acrescente 50% da clara em neve e misture até ficar homogêneo.

Em seguida, acrescente o restante 50% das claras em neve e misture.

Coloque a massa na forma sobre as bananas.

No forno a 180º C, deixe o bolo por aproximadamente 40 minutos, ou até espetar um palito de dente e sair seco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26180-bolo-integral-de-banana-caramelizada.html>