

BOLO DE BANANA CARAMELIZADA DIET (FOFINHA A MASSA)

INGREDIENTES

PARA MASSA:

Para massa: 4 ovos

6 colheres de sopa bem cheia de adoçante tal e qual forno e fogão

2 colheres de sopa bem cheia de manteiga

1 e 1/2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 xícara de chá de leite

1 pitada de sal

1 colher de sopa bem cheia de fermento em pó

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 250 g de frutose

3 bananas nanica grandes ou o suficiente para cobrir a forma

MODO DE PREPARO

PARA A MASSA:

Para a massa: Bata as claras em neve e acrescente adoçante tal & qual, ainda batendo.

Em seguida, acrescente a manteiga, o leite, a farinha de trigo e bata tudo muito bem.

Diminua a potência da batedeira para o mínimo e acrescente o sal e o fermento, deixe bater por 30 segundos.

Despeje na forma reservada.

Leve para assar por 50 minutos em forno preaquecido a 200°C.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27043-bolo-de-banana-caramelizada-diet-fofinha-a-massa.html>