

BOLO DE BANANA COM CROCANTE

INGREDIENTES

3 ovos

3 xícaras de chá de açúcar

4 colheres de sopa bem cheia de manteiga

1 colher de sopa de essência de baunilha

de 3 a 4 xícaras de chá de farinha de trigo

de 2 a 3 xícaras de chá de leite

2 colheres de sopa de fermento em pó

5 bananas bem maduras e grande

canela em pó

3 xícaras de chá de açúcar

1 colher de sopa bem cheia de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Com as 2 xícaras de açúcar, faça uma calda de açúcar e reserve.

Coloque os ovos, a manteiga e o açúcar em uma vasilha e bata até ficar bem homogêneo.

Logo misture, a baunilha, a farinha de trigo e o leite e bata bem até que todos os ingredientes se incorporem bem.

Depois coloque o fermento em pó e misture de baixo pra cima, até ficar bem incorporado na massa, mas evite ficar batendo muito tempo na massa com o fermento, para que ele não perca suas propriedades.

Se achar que precisa de mais um pouco de leite ou açúcar, até mesmo farinha, incorpore um pouco mais porém, não deixe a massa ficar muito dura e pesada.

Depois unte a forma somente com manteiga e coloque a massa.

Despeje na massa, com ajuda de uma colher, a calda, não deixe ficar encharcada.

Logo comece a cortar as bananas em tiras ou rodelas, o importante fazer cortes finos e que elas estejam bem maduras.

Vá espalhando sobre o bolo todo.

Pegue uma outra vasilha, misture canela em pó, açúcar e o chocolate, em seguida, polvilhe por cima do bolo todo.

Leve ao forno preaquecido.

Deixe assar, até que forme uma casquinha crocante em cima do bolo e ao espetar um palito ele saia limpo da massa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29414-bolo-de-banana-com-crocante.html>