

BOLO SIMPLES COM BANANA CARMELIZADA

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo: 2 copos de açúcar para o caramelo

1 copo de água

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Em uma panela leve o açúcar em fogo médio até derreter e acrescenta a água, cuidado para não espirrar nas mãos.

Ferva um pouco mais até derreter a bolota que vai virar.

Corte as bananas de comprido, coloque o caramelo na forma e por cima coloque as bananas, reserve.

MASSA:

Massa: Na batedeira bata as claras em neve e reserve.

Bata as gemas com o açúcar e a margarina até ficar um creme homogêneo.

Acrescente o leite e, aos poucos, a farinha de trigo (se achar a massa muito consistente coloque um pouco mais de leite).

Coloque as claras em neve e misture devagar, não use a batedeira para ficar mais fofo.

Acrescente o fermento e mexa delicadamente.

Coloque na forma preparada com as bananas e leve ao forno médio em banho-maria por aproximadamente 40 minutos ou até o palito sair seco.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30921-bolo-simples-com-banana-carmelizada.html>