

BOLO DE BANANA BORDAMATENSE

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:3 ovos

1 e 1/2 copo de leite

1 copo de açúcar cristal

1 colher de sopa de margarina

2 e 1/2 copos de farinha de trigo

1 colher de fermento químico em pó

RECHEIO E COBERTURA:

Recheio e cobertura:12 bananas bem maduras

1+1 copos de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque um copo de açúcar e faça uma calda.

Corte oito bananas em pedaços pequenos, coloque na calda e deixe ferver em fogo baixo por 5 minutos, reserve.

Em um liquidificador bata todos os ingredientes da massa.

Unte uma forma redonda com óleo e farinha.

Coloque a metade da massa, as bananas em calda e o restante da massa.

Leve ao forno médio por 25 a 30 minutos ou até que cresça e fique bem dourado.

Depois do bolo assado desenforme.

Faça uma calda com o outro copo de açúcar e as quatro bananas restantes bem amassadas.

Coloque sobre o bolo e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31250-bolo-de-banana-bordamatense.html>