

# BOLO DE BANANA E CAMELO AO LEITE

## INGREDIENTES

### CAMELO:

Caramelo: 2 xícaras de açúcar

3/4 xícara de leite

2 colheres de manteiga

### MASSA:

Massa: 4 bananas maduras sem casca amassadas

1/2 xícara de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

3 ovos

1/2 xícara de amido de milho

1 e 1/2 xícara de trigo

1/2 xícara de leite

1 colher fermento em pó

## MODO DE PREPARO

### CAMELO:

Caramelo: Leve o açúcar ao fogo até virar caramelo claro.

Junte o leite e a manteiga e deixe derreter bem.

Se por acaso talhar bata imediatamente no liquidificador.

Coloque metade do caramelo em uma forma e reserve a outra metade.

### MASSA:

Massa: Em uma tigela misture as bananas amassadas com ovos, margarina e açúcar.

Peneire o trigo e o fermento e adicione à massa.

Vá colocando leite aos poucos e misture bem.

Coloque na forma caramelizada, cubra com bananas cortadas ao meio (de comprido).

Leve ao forno por cerca de 35 minutos.

Jogue o restante do caramelo.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31268-bolo-de-banana-e-caramelo-ao-leite.html>