

BOLO DE BANANA INTEGRAL ROYAL

INGREDIENTES

BANANA CAMELADA:

Banana Caramelada: 1/2 xícara (chá) de Suco concentrado

5 bananas nanicas

1/2 xícara (chá) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

BANANA CAMELADA:

Banana Caramelada: Em uma assadeira redonda tamanho médio, distribua o açúcar mascavo, as bananas em rodela e regue com o suco concentrado sabor laranja.

Leve ao forno, preaquecido a 180°C, até caramelizar as bananas. Tire do forno e deixe esfriar.

MASSA:

Massa: Na batedeira bata todos os ingredientes até homogeneizar. Acrescente o fermento Pó Royal e mexa delicadamente.

Coloque a massa sobre as bananas carameladas e leve para assar por aproximadamente 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/31651-bolo-de-banana-integral-royal.html>