

BOLO DE BANANA COM COBERTURA DE MARSHMALLOW

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 2 xícaras de farinha de trigo
1 xícara de açúcar
2 xícaras de leite
2 colheres (sopa) de manteiga ou margarina
1 colher (sopa) fermento
2 ovos
2 bananas amassadas
1 colher (sopa) de baunilha (opcional)
canela a gosto

MARSHMALLOW:

Marshmallow: 2 claras
1 xícara e 4 colheres (sopa) de açúcar
1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata as claras em neve e reserve.
Bata o açúcar, as gemas e a manteiga.
Deixe misturar bem.
Aos poucos acrescente o leite, o trigo, o fermento e no fim as bananas amassadas.
Misture com cuidado as claras em neve na massa.
Unte a forma com óleo ou margarina e trigo, despeje a massa e coloque para assar.
Assar durante aproximadamente 40 minutos em forno pré aquecido em temperatura média.

MARSHMALLOW:

Marshmallow: Bata as claras em neve com 4 colheres de açúcar e reserve.
Coloque o açúcar e a água em uma panela, misture e deixe ferver até o ponto de fio.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34917-bolo-de-banana-com-cobertura-de-marshmallow.html>