

# 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 reseve.  
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>