

BOLO DE BANANAS CARAMELIZADAS DA PRI

INGREDIENTES

100 g de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

3 ovos

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 colher de sopa de fermento de bolo

10 bananas

1 xícara de açúcar

1/2 xícara de água

margarina pra untar

MODO DE PREPARO

Unte a forma com a margarina, corte as bananas em fatias compridas e coloque em toda forma inclusive nas laterais.

Faça um caramelo com o açúcar, quando estiver derretido acrescente a água e deixe ferver até dissolver todo o açúcar.

Despeje sobre as bananas e reserve.

Bata a margarina com o açúcar e os ovos na batedeira até ficar um creme esbranquiçado, junte a farinha de trigo e o leite alternadamente batendo até ficar um creme bem fofinho, misture o fermento. Despeje sobre as bananas e leve ao forno pré aquecido por 40 minutos.

Deixe amornar e desenforme sobre uma travessa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/36214-bolo-de-bananas-caramelizadas-da-pri.html>