BOLO DE BANANA DA SARITHA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:2 colheres de sopa de margarina

2 xícaras de chá de leite

3 xícaras de chá de açúcar

3 ovos

2 e 1/5 ou mais de farinha de trigo, até ficar homogêneo

1 colherinha de sobremesa de fermento em pó

CARAMELO:

Caramelo:6 ou 8 bananas nanica cortadas

3 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo: Derreta o açúcar já na forma a ser usada em forno baixo.

Corte e acomode as bananas e reserve.

MASSA:

Massa: Bata os ovos com o açúcar na batedeira.

Desligue e acrescente a farinha de trigo, mexa com uma espátula ou colher de sua preferência.Ferva o leite com a margarina.

Acrescenta o leite fervido aos outros ingredientes já misturados e observe se sua massa não precisará de mais farinha de trigo.

Precisa estar homogênea.

Por último coloque o fermento.

Coloque a massa na forma com as bananas já caramelizadas e asse por mais ou menos 40 minutos em forno de médio.

Desenforme ainda quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40190-bolo-de-banana-da-saritha.html