

# 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.  
Acrescente 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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