

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.