

# BOLO DE BANANAS CARAMELIZADAS

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:3 ovos  
1/2 xícara de óleo  
1/2 xícara de água  
2 xícaras de farinha de trigo  
1 xícara de açúcar  
2 bananas amassadas  
1 colher (sopa) fermento em pó

### COBERTURA:

Cobertura:4 bananas picadas  
2 xícaras de açúcar  
canela (opcional)

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:Bata no liquidificador os ovos, o óleo e a água (reserve).  
Em uma vasilha junte a farinha, o açúcar e o fermento, misture bem.  
Após junte os ingredientes do liquidificador, misture novamente, por último junte as bananas amassadas.  
Deixe descansar enquanto prepara a cobertura.

### COBERTURA:

Cobertura:Em uma forma, de preferência que tenha um furo no meio, caramelize o açúcar.  
Desligue o fogo e espalhe o caramelo por toda a forma, após enfeite com as bananas picadas.  
Coloque a massa.  
Polvilhe com um pouco de canela.  
Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 35 a 40 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41006-bolo-de-bananas-caramelizadas.html>