

BOLO DE BANANAS CARMELIZADAS

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-carmelizadas.html>