

BOLO DE BANANA COM CALDA DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar

1 colher (café) de bicarbonato de sódio

1 colher (sobremesa) de fermento em pó

1 colher (café) de canela em pó

1/2 xícara (chá) de óleo

2 ovos

3 bananas-nanicas amassadas

Margarina para untar

CALDA:

Calda: Polpa de 2 maracujás azedos

1/2 xícara (chá) de água

Açúcar a gosto

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Em uma vasilha misture a farinha, o açúcar, o bicarbonato, o fermento e a canela.

Em seguida acrescente o óleo, os ovos e a banana. Misture com uma colher até ficar homogêneo.

Coloque em uma forma de buraco no meio (aquelas de tamanho comum usadas também para pudins) untada e enfarinhada.

Leve ao forno preaquecido por uns 30 minutos ou até que, ao espetar com palito, ele saia sequinho.

Desenforme quando já estiver frio.

CALDA:

Calda: Leve todos os ingredientes ao fogo médio e cozinhe até que fique uma calda ligeiramente espessa. Deixe esfriar e derrame sobre o bolo.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41323-bolo-de-banana-com-calda-de-maracuja.html>