

BOLO DE BANANA CATURRA

INGREDIENTES

4 ovos
3 colheres de sopa (cheias) de manteiga
3 copos (americano) de açúcar
4 copos de trigo
1 copo de amido de milho
2 copos de leite (se necessário acrescente mais um pouco)
1 e 1/2 colher de chá de fermento em pó
10 bananas tipo caturra maduras
canela em pó
açúcar para polvilhar um pouco
manteiga para salpicar

MODO DE PREPARO

Em uma tigela bata as gemas com a manteiga e o açúcar até ficar um creme homogêneo e claro.

Acrescente o trigo e o amido de milho (peneirados), agregando o leite aos poucos.

Acrescente o fermento em pó dissolvido em um pouco de leite, misture sem bater.

Acrescente as claras batidas em neve e mexa devagar.

Unte e enfarinhe uma assadeira, despeje toda a massa.

Por cima da massa, coloque as fatias (finas) das bananas por toda a superfície.

Coloque uns picos pequenos de manteiga sobre a banana para derreter ao assar.

Salpique canela em pó e açúcar a gosto.

Asse em forno preaquecido a 180°C por aproximadamente uns 40 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41450-bolo-de-banana-caturra.html>