

# BOLO PRÁTICO DE BANANA

## INGREDIENTES

### MASSA:

Massa:  
3 ovos  
12 sopa colheres de açúcar  
12 sopa colheres de farinha  
12 sopa colheres de água  
5 colheres de óleo de soja (ou 2 de margarina)  
1 sachê de fermento  
pitada de sal  
pitada de canela

### CALDA:

Calda:  
5 bananas grandes  
3 xícaras de açúcar  
3 colheres de água

## MODO DE PREPARO

### MASSA:

Massa:  
Em uma tigela de vidro, misturar ovos, açúcar, óleo até formar uma gemada.  
Acrescentar farinha, pitada de sal, canela e água, até formar uma massa lisa.  
Por ultimo acrescentar fermento (reserve).

### CALDA:

Calda:  
Com a forma no fogo, derreta o açúcar até caramelizar.  
Quando caramelizar acrescentar a água para ficar mais líquida, até diluir manter no fogo.  
após fundo com calda derretida, cortar bananas em fatias e acomodar em todo o fundo da forma.  
Com o forno preaquecido, colocar massa do bolo em cima das bananas com a calda e levar ao forno a 180°C por 35 a 40 minutos.  
Deve ser desenformado assim que retirado do forno.