

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42543-bolo-pratico-de-banana.html>