

BOLO GELADO DE FUBÁ COM CREME DE BANANA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 xícara de chá de açúcar

4 bananas cortadas em rodela

1/2 xícara de chá de leite

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes da massa no liquidificador.

Despeje o conteúdo da massa em uma assadeira média untada e leve ao forno médio por 35 minutos.

Em uma panela coloque o açúcar e deixe derreter até ficar dourado, junte as bananas e cozinhe por 5 minutos.

Junte o leite aos poucos sempre misturando com cuidado para as fatias de banana não desmanchem.

Deixe ferver por 5 minutos e desligue o fogo.

Desenforme o bolo e jogue o creme por cima.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45784-bolo-gelado-de-fuba-com-creme-de-banana.html>