

BOLO DE FAROFA COM BANANA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 copo 240 ml de leite integral

1 colher (sopa) de farinha de trigo

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 colher de sopa de margarina

1 lata de creme de leite gelado

FAROFA:

Farofa: 3 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo

1 xícara (chá) de açúcar refinado

2 colheres (sopa) de margarina

1 ovo

1 colher (sopa) de fermento em pó

RECHEIO:

Recheio: 6 bananas nanicas grandes

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Dissolva a farinha de trigo no leite integral.

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite misturado a farinha, a baunilha e a margarina.

Leve ao fogo mexendo sempre, até engrossar bem.

Deixe esfriar e só então, acrescente o creme de leite gelado e sem soro.

Mexa bem até dissolver todo o creme de leite.

FAROFA:

Farofa: Misture todos os ingredientes da farofa com as mãos, a farofa fica bem soltinha (eu coloquei uma colher de sobremesa de canela em pó na farofa).

MONTAGEM:

Montagem: Unte e polvilhe com farinha uma forma redonda de aproximadamente 28 cm de diâmetro, coloque a metade da farofa no fundo da forma.

Sobre a farofa coloque as bananas fatiadas no comprimento, polvilhe canela em pó sobre as bananas.

Despeje todo o creme sobre as bananas espalhando bem.

Cubra com o restante da farofa e polvilhe novamente canela em pó.

Leve ao forno a 220°C por aproximadamente 35 minutos, até ficar bem sequinha a parte de cima.

Sirva quente ou gelado (como preferir).

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46015-bolo-de-farofa-com-banana.html>