BOLO CUQUE DE CANANA

INGREDIENTES

FAROFA:

Farofa:1 ½ de farinha de trigo

1 xícara de açúcar

1 colher de canela em pó

2 colheres de margarina ou manteiga

MASSA:

Massa:3 ovos

3 colheres de margarina

1 xícara de leite

2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento em pó

6 bananas (grandes)

1 xícara de açúcar para caramelar a forma

MODO DE PREPARO

Para a farofa, misture todos os ingredientes secos e em seguida a margarina (derretida) misture apertando com a mão e reserve.

A forma deverá ser caramelada com o açúcar e em seguida forrada(fundo e laterais) com rodelas de banana, reserve.

Para a massa, junte todos os ingredientes secos (exceto o fermento) e misture bem, em seguida coloque a margarina, leite e ovos (batidos) misturando bem a cada ingrediente colocado.

Despeje a massa sobre a forma caramelada e forrada com bananas e por cima da massa coloque a farofa apertando-a na mão e distribuindo delicadamente por cima para não afundar na massa.

Asse em forno (preaquecido) durante 40 a 50 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47548-bolo-cuque-de-canana.html