

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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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