BOLO FOFO COM COBERTURA DE BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

COBERTURA DE CARAMELO:

Cobertura de caramelo:1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara (chá) de água

6 bananas prata cortadas cada uma em 3 partes no sentido do comprimento

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:No liquidificador, bata os ovos, om óleo e o açúcar por 6 minutos. Adicione o leite e a baunilha e bata de novo. Com o liquidificador ainda ligado, vá colocando a farinha de trigo aos poucos, até acabar de bater as 2 xícaras, bata por mais 5 minutos, adicione o fermento, bata ligeiramente, só para agregar (use a tecla pulsar). Quando sentir que a massa absorveu todo o fermento, despeje sobre a forma já preparada e leve para assar. Leva de 40 a 45 minutos, depende do seu forno. Ao fazer o teste do palito e sair limpinho, pode desligar o forno, esperar amornar um pouco e desenformar.

Esse bolo é super fofo e derrete na boca, dá super certo.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47855-bolo-fofo-com-cobertura-de-banana-caramelada.html