BOLO CARAMELADO DE BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:4 ovos

¾ xícara de chá de óleo

1 xícara de chá de suco de laranja

2 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de farinha de trigo

1 colher de sopa de fermento em pó

CARAMELO:

Caramelo:1 xícara de chá de açúcar

¼ xícara de chá de água

½ colher de chá de suco de limão

6 bananas nanicas cortadas no sentido do comprimento

MODO DE PREPARO

Para o caramelo, coloque em uma panela o açúcar, a água e o suco. Leve ao fogo médio e cozinhe até obter um caramelo.

Retire do fogo, despeje em uma forma para bolo. Reserve.

Coloque as bananas sobre o caramelo.

No liquidificador, coloque os ovos, o óleo, o suco, o açúcar e bata por 3 minutos, transfira para uma tigela e misture com os demais

ingredientes.

Despeje na forma caramelada e leve ao forno médio, preaquecido por 50 minutos. Retire do forno e deixe descansar por 10 minutos.

Desenforme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48039-bolo-caramelado-de-banana.html