BOLO DE MILHO E BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

CARAMELO:

Caramelo:1 xícara (chá) de açúcar

1/2 xícara chá de aguá

3 bananas médias, maduras e firmes cortadas em rodelas

BOLO:

Bolo:2 ovos

1/2 xícara (chá) de melado

1/2 xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de margarina

1 1/2 (chá) de milharina qualquer

1/2 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CARAMELO:

Caramelo:Em uma forma redonda (cerca 20 cm),derreta o açúcar até obter cor de guaraná.

Junte a água e cozinhe em fogo brando até o caramelo desmanchar por completo.

Retire do fogo e cubra o caramelo com uma camada de rodelas de banana. Reserve.

BOLO:

Bolo:Junte no copo do liquidificador os ovos, o melado, o leite e a margarina.

Bata bem.

Acrescente a milharina e o fermento.

Bata mais um pouco até obter uma massa homogênea.

Despeje esta massa sobre as bananas que estão em forma reservada.

Leve ao forno médio pré-aquecido (180 c),por cerca de 30 a 45 minutos ou até que enfiando um palito na massa ele saia limpo.

Desforme quente.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50535-bolo-de-milho-e-banana-caramelada.html