

BOLO DE BANANA CARAMELIZADA DA VÓ CIDA

INGREDIENTES

2 xícaras bem cheias de açúcar

2 colheres de sopa de margarina

3 xícaras de farinha de trigo

3 xícaras de leite integral

1 pitada de sal

8 bananas

canela em pó

1 colher de chá de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Mexa o açúcar e a margarina em uma travessa até ficar uma pasta.

Depois coloque a farinha de trigo e o leite aos poucos até ficar cremoso.

Unte a bandeja com farinha e manteiga e corte as bananas em tiras, coloque uma pitada de sal e mexa tudo.

Por último coloque o fermento em pó, mexa e coloque na travessa untada.

Coloque as tiras de banana por cima do creme já pronto e regue com açúcar por cima e canela a gosto.

Coloque no forno e aguarde por 50 minutos mais ou menos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/51200-bolo-de-banana-caramelizada-da-vó-cida.html>