

# BOLO DE BANANA CARMELIZADA 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51200-bolo-de-banana-carmelizada-da-vo-cida.html>