

# 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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51200-bolo-de-banana-caramelizada-da-vo-cida.html>