

BOLO SIMPLES COM CALDA E BANANA NANICA

INGREDIENTES

INGREDIENTES:

3 copos (de vidro de requeijão) de farinha de trigo
1 copo (de vidro de requeijão) de leite
2 e 1/2 copos (de vidro de requeijão) de açúcar
1 tabletes de margarina de cem gramas
3 gemas e reserve a clara
1 colher de café de baunilha
1 colher de sobremesa de fermento químico (novinho do mercado)
1 tabuleiro médio, caramelizado duro e amanteigado
8 bananas nanicas grandes bem maduras descascadas e cortadas ao comprimento
1 copo (de requeijão) de açúcar misturado com canela em pó e reserve

MODO DE PREPARO

Colocar o açúcar na tigela com a farinha de trigo.

Misture e reserve.

No liquidificador, por o leite, a margarina, as gemas, o fermento, a baunilha e bata.

Despeje na tigela e misture tudo com a colher de pau, vigorosamente por 10 minutos. Bata as claras em neve e despeje por último, misture.

Arrume as bananas no tabuleiro e pulverize o açúcar com canela sobre elas.

Despeje a massa.

Leve ao forno preaquecido por 10 minutos e deixe a 200°C por 20 minutos.

Abra e espete com uma faca grande ou garfo grande, usando luvas protetoras e se o talher sair seco então pode tirar do forno, senão deixe mais 10 minutos em forno mais baixo, até que o talher saia limpo.

Retire do forno e deixe em local seguro até amornar ou desenformar ainda quente passando a faca em torno dele para soltar do tabuleiro, sempre usando toalhas secas nas mãos ou luvas térmicas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/51365-bolo-simples-com-calda-e-banana-nanica.html>