BOLO DE BANANA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

6 bananas nanicas maduras (em média)

1 xícara de açúcar para calda

1/2 xícara de água

3 ovos

3 colheres de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

2 xícaras de farinha de trigo

1 xícara de leite

1 pitada de canela (opcional)

1 colher de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Calda

Adicione a água

Assim que pronto reserve

Bata primeiro na batedeira os ovos, a margina e o açúcar

Deixe até virar um creme

Adicione o leite, a farinha, a canela e bata

Depois acrescente o fermento em pó

Monte na forma, primeiro corte as bananas no meio e no sentido comprimento

Coloque na forma toda, se possível nas laterais também

Assim que montar despeje a massa por cima

Leve para assar em forno preaquecido a 200

Deixe por em média 30 minutos

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7870-bolo-de-banana-caramelizada.html