

# BOLO DE BANANA CARMELIZADA

## 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 margarina 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7870-bolo-de-banana-carmelizada.html>