

APRENDA A FAZER O BOLO DE BANANA MAIS GOSTOSO DO MUNDO!

INGREDIENTES

Massa:

3 ovos

3 colheres (sopa) de margarina

1 e 1/2 xícara de açúcar

1 pitada de sal

1 xícara de leite

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher (sopa) rasa de fermento

Cobertura:

1 xícara de açúcar

4 a 5 bananas

MODO DE PREPARO

Cobertura:

Despeje o açúcar em uma forma redonda com furo central e leve ao fogo até que esteja completamente derretido.

Logo após, fatie as bananas e disponha sobre o açúcar caramelizado.

Massa:

Bata as claras em neve e separe.

Em outra travessa, bata os ovos com a margarina e o açúcar.

Acrescente a farinha, o leite, o sal e o fermento.

Por último, misture as claras em neve e continue batendo.

Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas fatiadas.

Leve em forno médio (180° C), preaquecido, por 30 minutos.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Se você ama canela, adicione o quanto gostar à cobertura desse bolo, fica uma delícia! Se quiser, confira outras receitas com canela no TudoGostoso, como o clássico bolinho de chuva e muito mais!

Para garantir seu bolo de banana fofinho, não esqueça de peneirar a farinha, para que fique mais fina fazendo o bolo ficar mais fofinho, e ao adicionar as claras em neve, misture delicadamente para garantir que o bolo cresça.

Para garantir que fique molhadinho, você pode molhar seu bolo de banana com calda de canela. Basta adicionar 1 xícara de água, 1/2 xícara de açúcar e 1 colher (sobremesa) de canela. Leve ao fogo até virar uma calda fluida e homogênea. Quando esfriar, despeja no seu bolo e está pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13246-aprenda-a-fazer-o-bolo-de-banana-mais-gostoso-do-mundo.html>