

BOLO INVERTIDO DE BANANA, BEM MOLHADINHO, DELICIOSO!

INGREDIENTES

Calda:

1 ½ xícara de açúcar

½ xícara de água

2 colheres de glucose de milho

4 bananas-nanicas maduras cortadas em fatias

Massa:

1 xícara de leite

3 ovos

1 xícara de açúcar

½ xícara de manteiga

2 xícaras de farinha de trigo

1 colher de fermento químico em pó

MODO DE PREPARO

Calda: Leve ao fogo o açúcar, mexendo sempre, até derreter e formar um caramelo não muito escuro (quando fica muito escuro, ele amarga). Retire do fogo e junte a água, com cuidado, e a glucose. Misture e volte ao fogo, mexendo até dissolver. Deixe ferver. Retire do fogo e coloque metade em uma forma de fundo fixo. Reserve a calda restante. Sobre a calda, coloque as fatias de banana e reserve.

Massa: No liquidificador bata o leite com os ovos, o açúcar e a manteiga até ficar homogêneo. Passe para uma tigela e misture com uma colher a farinha e o fermento. Coloque sobre as bananas e leve ao forno, preaquecido em temperatura média, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire do forno e desenforme com cuidado. Ao servir, regue com mais calda.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/14991-bolo-invertido-de-banana-bem-molhadinho-delicioso.html>