

BOLO DE BANANA INVERTIDO: É FÁCIL DE PREPARAR E O SABOR É MARAVILHOSO!!

INGREDIENTES

1 ovo

60 g (6 colheres de sopa) de açúcar

130 ml de leite

2g (1/2 colher de chá) de sal

1 colher de chá de extrato de baunilha

150 g (1 1/4 chávena) de farinha para bolos ou farinha de trigo

5 g (2/3 de colher de sopa) de fermento em pó

50 ml de óleo vegetal

Para a cobertura:

10g de manteiga sem sal

15 g (1 1/2 colher de sopa) de açúcar bruto ou açúcar normal

2 bananas maduras

MODO DE PREPARO

Prepare a cobertura: Em uma frigideira antiaderente de 20 cm, derreta a manteiga sem sal em fogo baixo.

Adicione o açúcar bruto (ou açúcar normal) e mexa até começar a dissolver e formar um leve caramelo, cerca de 5 minutos. Corte as bananas em rodelas e disponha-as em uma única camada sobre o açúcar caramelizado. Cozinhe suavemente por alguns minutos até começarem a amolecer e caramelizar ligeiramente.

Faça a massa do bolo: Em uma tigela, misture o ovo e o açúcar até obter um creme leve e espumoso. Adicione o leite, o sal e o extrato de baunilha, mexendo até ficar bem incorporado. Peneire a farinha e o fermento e incorpore delicadamente nos ingredientes úmidos até ficar homogêneo. Adicione o óleo vegetal e misture até obter uma massa lisa.

Monte e asse: Despeje cuidadosamente a massa do bolo sobre as bananas caramelizadas na frigideira, espalhando uniformemente. Cubra a frigideira e cozinhe em fogo muito baixo por cerca de 25 minutos. Isso permite que o bolo cozinhe sem queimar o fundo. Após 25 minutos, insira um palito no centro do bolo; se sair limpo, o bolo está pronto. Caso contrário, continue cozinhando por mais 5 minutos.

Arrefeça e sirva: Quando o bolo estiver pronto, retire a frigideira do fogo e deixe esfriar por alguns minutos. Com cuidado, vire a frigideira sobre um prato para soltar o bolo, revelando a cobertura de banana caramelizada por cima. Sirva quente ou à temperatura ambiente, idealmente acompanhado de chantilly ou sorvete de baunilha.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16444-16444.html>