

BOLO CARMELIZADO DE BANANA

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 xícara de (chá) de açúcar para calda
- 1/2 xícara (chá) de água
- 4 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 xícara (chá) de leite
- 1/2 banana de sua preferência para bater no liquidificador
- 4 a 5 bananas cortadas em rodela
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras de (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

MODO DE PREPARO

Em uma forma redonda, coloque 1 e 1/2 xícara de açúcar e aqueça em fogo médio até formar a calda em ponto de fio (igual a calda de pudim)

Com a calda, unte a forma e corte as bananas em rodela e disponha

Reserve

Enquanto os ingredientes batem, junte os ingredientes secos em um recipiente, exceto o fermento

Acrescente por último o fermento em pó e mexa suavemente

Desenforme cuidadosamente o bolo ainda morno para que não quebre, não deixe esfriar totalmente

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/3191-bolo-carmelizado-de-banana.html>