RECEITAS SUPERMERCADO BEIRA ALTA

BOLO DE BANANA CARAMELIZADA

Dificuldade

Fácil

Preparo

1 hora

Rendimento

10 porções

INGREDIENTES

Para Cobertura 1 xícara de açúcar ¼ de água Bananas bem maduras Para o bolo 2 ovos inteiros; ¾ de xícara de açúcar mascavo; 1 colher e meia de sopa de leite em pó; 1 colher de sopa de manteiga; ½ xícara de água morna; 1 xícara de farinha de trigo; 1 colher de sopa de fermento para bolo.

MODO DE PREPARO

Para a cobertura Comece adicionando apenas o açúcar e quando começar a caramelizar, mexa de vez em quando para não queimar. Quando estiver bem dourado, adicione a água (com cuidado) e deixe a calda ficar uniforme e mais grossinha. Unte toda a sua forma com a calda e adicione suas bananas (a quantidade pode variar de acordo com a forma entre 3 a 4 bananas). Para o bolo Comece batendo os ovos, o açúcar o leite em pó, a manteiga e água no liquidificador até formar uma massa uniforme; Logo após, adicione a farinha e o fermento e bata só o suficiente para misturar os ingredientes na massa. Em seguida, transfira a massa para o tabuleiro coberto com a calda e bananas e leve para assar em forno pré aquecido e em temperatura média, por aproximadamente 40 min ou até que ao espetar o palito o mesmo volte limpo.