

Ingredientes

Açúcar - 2 xícaras

Leite - 1 xícara

Farinha de trigo - 3 xícaras

Ovos - 4

Manteiga - 4 ou 200 gramas

Bananas caturras - a gosto

Açúcar e canela - para polvilhar



Autora: Bia Borges
23 de março de 2012

Modo de preparo

1. Bater as claras em neve e reservar.
2. Bater as gemas, o açúcar e a manteiga até esbranquiçar.
3. Juntar a farinha, o leite aos poucos e bater até abrir bolhas.
4. Misturar o fermento e as claras em neve.
5. Virar num tabuleiro grande untado e esfarinhado.
6. Cortar as bananas em 3 no comprimento e cobrir o bolo.
7. Polvilhar com açúcar e canela.
8. Levar para assar em forno médio.
9. Quando soltar dos lados está pronto.