

Bolo de banana caramelada

1. Ingredientes

Bananas prata - 4

Açúcar mascavo - 1 xícara

Açúcar cristal ou refinado - 2 xícaras

Farinha de trigo comum - 1 xícara

Farinha de trigo integral - 1/2 xícara

Ovos - 2

Manteiga sem sal em temperatura ambiente - 1/4 de xícara

Fermento em pó - 2 colheres de chá

Leite - 1/2 xícara

Essência de baunilha - 1 colher de chá

2. Instruções

Preaqueça o forno a 180 graus.

Coloque metade do açúcar cristal ou refinado dentro da forma, melhor uma forma inglesa de 30 cm x 11 cm. Coloque sobre o fogo, no fogão mesmo. Nela você faz o caramelo deixando derreter o açúcar.

Com ajuda de uma colher esparrame todo o caramelo pela forma. Se preferir pode fazer numa panela e passar para a forma, mas eu não recomendo, porque o caramelo vai endurecer ao cair na forma fria.

Fatie as bananas e esparrame-as de um lado para o outro sobre o caramelo. Tente fazer fatias finas.

Reserve.

Na batedeira, junte a manteiga com o açúcar mascavo com a outra metade do açúcar cristal ou refinado. Bata até formar um creme.

Adicione os ovos ovo e o leite.

Amasse as duas bananas restantes e junte à mistura também.

Por último, coloque a essência de baunilha farinhas de trigo, comum e integral, e o fermento.



Bolo de banana caramelada

Misture bem.

Coloque a mistura na forma, em cima da cobertura de banana.

Leve para assar por cerca de 40 minutos ou até que você enfie um palito e ele saia limpo.

Desenforme o bolo ainda quente para o caramelo não grudar.