Bolo de banana caramelada

www.receitasdafia.com/receitas/bolo-de-banana-caramelada

Esse bolo é tão gostoso, a massa fofinha e com esse caramelo hummm....

50 min 10 porções

Ingredientes

MASSA

- 3 ovos, claras em neve
- 3 colheres de margarina
- 1 1/2 xícara de açúcar
- 1 pitada sal
- 1 colher de fermento
- 1 xícara leite
- 2 xícaras farinha de trigo
- 1 colher de fermento
- Bananas nanicas fatiadas

CARAMELO

- 1 xícara de açucar.

Modo de Preparo

CARAMELO

1. leve ao fogo o açucar até que esteja completamente derretido.
2. Espalhe em uma forma. Reserve.
3. Fatie as bananas e disponha sobre o açúcar caramelizado.

MASSA

1. Bata as claras em neve e reserve.
2. Bata as gemas com a margarina e o açúcar.
3. Acrescente a farinha, o leite, o sal e o fermento.
4. Por último, misture as claras em neve e mexa delicadamente.
5. Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas fatiadas.
6. Leve para assar até ficar douradinho. Deixe esfriar um pouco. Desenforme ainda morno.