Bolo de Banana Invertido

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

Delicie-se com um bolo de caramelo e bananas invertidas para saborear com a família nesse final de semana!



45 min 14 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- ½ xícara (chá) de água fervente
- 3 bananas-nanicas cortadas no sentido do comprimento
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- ½ xícara (chá) de óleo
- 1 pote de iogurte grego
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento em pó

Modo de Preparo

1. Em uma panela, derreta o açúcar até obter um caramelo clarinho, tomando cuidado para não queimar.
2. Adicione a água fervente ao caramelo, mexendo até que todo o açúcar dissolva.
3. Unte as laterais de uma forma redonda de 25 cm de diâmetro com manteiga. Despeje o caramelo no fundo da forma e espalhe as bananas cortadas sobre o caramelo.
4. Em uma tigela, misture os ovos, a essência de baunilha, o óleo, o iogurte grego, o leite e o açúcar. Bata bem até obter uma massa homogênea.
5. Acrescente a farinha de trigo e o fermento em pó à massa e misture delicadamente até incorporar todos os ingredientes.
6. Despeje a massa sobre as bananas na forma preparada.
7. Leve ao forno preaquecido a 180°C por aproximadamente 40 minutos, ou até que o bolo esteja dourado e firme ao toque.
8. Retire do forno e deixe o bolo esfriar um pouco antes de desenformar.
9. Desenforme o bolo com cuidado, virando-o de cabeça para baixo para revelar a camada de banana caramelizada.
10. Sirva o bolo de caramelo com banana ainda morno e aproveite essa delícia!