

Bolo com Bananas Caramelizadas!



Esse bolo me lembra a infância quando minha mãe sempre preparava uma assadeira enorme desse bolo e espalhava o aroma pela casa toda. E mal saia do forno, estávamos todos à postos para comer um pedaço dele bem quentinho!

É uma massa de bolo simples, com as bananas caramelizadas no fundo da fôrma. Muito fácil e rápido de fazer...especialmente quando as bananas estão sobrando na fruteira e começam a ficar maduras.

Comer um pedaço desse bolo com um chá ou café quentinho, é tudo de bom! Parece coisa de vó, não é?

Ingredientes:

5 xícaras de chá de farinha de trigo

4 xícaras de chá de açúcar

2 xícaras de chá de leite

250 g de margarina

4 ovos

2 colheres de sopa rasas de fermento em pó

10 bananas nanicas ou prata maduras

açúcar e canela em pó a gosto

Modo de Fazer:

Unte uma assadeira grande com margarina e farinha de trigo, espalhe no fundo rodelas ou fatias de bananas polvilhadas com açúcar e canela e leve ao forno a 180°C por 10 minutos para amolecerem um pouco. Retire e reserve.

Bata as claras em neve. Reserve.

Bata a margarina com o açúcar até formar um creme e adicione as gemas uma a uma. Acrescente a farinha de trigo peneirada alternando com o leite. Adicione o fermento e misture bem. Por último, adicione as claras em neve mexendo devagar e despeje na forma sobre as bananas. Leve para assar no forno pré aquecido à 180°C por aproximadamente 40 minutos ou até o palito sair seco.



