

Hortifruti União na cozinha

Bolo de banana caramelizada

- 3 bananas nanicas maduras
- 1 xícara de açúcar para o caramelo
- 5 ovos
- 5 colheres (sopa) cheias de açúcar
- 5 colheres (sopa) cheias de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de fermento químico em pó



Leve ao fogo o açúcar até caramelizar. Espalhe o caramelo no fundo de uma forma média untada com manteiga. Corte as bananas em fatias e espalhe somente no fundo, por cima do caramelo.

Na batedeira, bata os ovos e o açúcar durante aproximadamente 8 minutos ou até a massa dobrar o volume. Desligue a batedeira e misture a farinha peneirada aos poucos, delicadamente e depois acrescente o fermento mexendo suavemente.

Despeje sobre a camada de banana e leve ao forno preaquecido por cerca de 35 minutos a 180°C, até assar. Desenforme o bolo quente.

Rendimento: 12 porções

Tempo de preparo: 50 minutos