
Mayra

Alimentação infantil

Bolo de casca de banana

Mayra A. · Thursday, April 3rd, 2014



receita desenvolvida exclusivamente para **Escolinha Walita**, foto Carol Milano

Ingredientes

massa:

3 xícaras (chá) de farinha de rosca
 4 cascas de banana nanica
 1 colher (sopa) de fermento em pó
 2 ovos
 2 colheres (sopa) de manteiga
 3 xícaras (chá) de açúcar
 2 xícaras (chá) de leite
 manteiga ou margarina para untar

cobertura:

04 bananas nanicas
 01 xícara (chá) de açúcar
 ½ xícara (chá) água
 ½ limão

Modo de preparo

massa:

Lavar muito bem as bananas em água e descascar. Reservar as cascas para a massa.

Em um recipiente, bater as claras em neve e reservar em geladeira.

Bater o leite com as cascas de banana no liquidificador e reservar.

Bater bem em batedeira ou batedor, o açúcar com a manteiga até ficar cremoso, depois juntando as gemas uma a uma sem parar de bater.

Adicionar o leite batido e depois acrescentar aos poucos a farinha de rosca.

Por último, misturar delicadamente com uma espátula o fermento com as claras em neve na mistura.

Colocar em assadeira untada (com manteiga ou margarina) e enfarinhada e assar em forno médio (200°C) preaquecido por 35 minutos aproximadamente.

cobertura:

Aquecer o açúcar e a água até formar um caramelo.

Juntar as bananas cortadas em rodela e o limão.

Cozinhar por 05 minutos.

Cobrir o bolo ainda quente.

Rendimento: 10 - 12 porções

Dificuldade: Médio

Tempo: 1 hora

This entry was posted on Thursday, April 3rd, 2014 at 6:44 pm and is filed under [banana](#), [Doces](#), [Home](#), [ingredientes](#), [Pequenos na cozinha](#), [Receitas](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.