

# BOLO DE BANANA



## CONFEÇÃO

1. Untar uma forma sem buraco, ou tabuleiro, com manteiga e cobrir o fundo com papel vegetal. Colocar uma fina camada de açúcar e cobrir com duas das bananas às rodelas. Pré aquecer o forno a 180°. Colocar na taça da CC, com a lâmina de amassar/triturar, as duas bananas restantes, os ovos, a manteiga e o açúcar e programar velocidade 12 durante 20 segundos. Programar velocidade 8 a 35° durante 5 minutos. Voltar a programar velocidade 8 durante mais 5 minutos, desta vez sem temperatura. Juntar metade da farinha e o fermento e programar velocidade 8 durante 30 segundos, juntar a restante farinha e programar mais 1 minuto e 30 segundos na mesma velocidade. Deitar o preparado com muito cuidado (para não deslocar as rodelas de banana) na forma e levar ao forno durante aproximadamente 35 a 40 minutos até estar cozido. Deixar arrefecer pelo menos meia hora com o forno entreaterto. Desenformar deixando o fundo para cima.

## INGREDIENTES

- 4 BANANAS MÉDIAS
- 4 COLHERES DE SOPA DE MANTEIGA
- 5 OVOS
- 180G DE AÇÚCAR AMARELO + Q.B. PARA A FORMA
- 250G DE FARINHA PARA BOLOS
- 1 COLHER DE CÁ DE FERMENTO