

BOLO DE CANELA COM BANANA CARAMELIZADA SSB



INGREDIENTES

- 4 OU 5 BANANAS MADURAS
- SUMO DE 1 LIMÃO
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR AMARELO (OU BRANCO)
- 1 TERÇO CHÁVENA DE ÁGUA
- 4 OVOS
- 1 CHÁVENA DE AÇÚCAR AMARELO (OU BRANCO)
- MEIA CHÁVENA DE LEITE
- MEIA CHÁVENA DE ÓLEO (OU MANTEIGA DERRETIDA)
- 2 CHÁVENAS DE FARINHA COM FERMENTO
- 1 COLHER (SOPA) DE CANELA
- 1 COLHER (SOBREMESA) DE FERMENTO

CONFEÇÃO

1. Cortar as bananas às rodelas, envolver com o sumo de limão e reservar.

2. Numa forma (grande, redonda ou retangular, sem buraco) que possa ir à chama/placa, colocar 1 chávena de açúcar e a água. Levar ao fogão, mexendo sempre, até começar a dourar (não deixar escurecer em demasia). Retirar do calor e distribuir o caramelo por toda a superfície da forma.

3. Distribuir as rodelas de banana por toda a superfície da forma, sobre o caramelo. Reservar.

4. Ligar o forno a 170 graus (calor em cima e em baixo, com ou sem ventilação).

5. Na taça da Companion, com o acessório batedor e sem a tampa de vapor, bater os ovos com o açúcar por 8 minutos em velocidade 8.

6. Juntar o óleo (ou a manteiga) e o leite e bater por 2 minutos em velocidade 8.

7. À parte, misturar a farinha com a canela e o fermento.

8. Peneirar a mistura de farinha para a taça, envolver ligeiramente com a espátula e misturar em velocidade 4 por 30 segundos. Caso não fique bem envolvida, retificar manualmente com a espátula.

9. Despejar a massa sobre as rodelas de banana, cuidadosamente, para não as deslocar.

10. Levar ao forno até o bolo estar cozido (entre 20 a 25 minutos).

11. Desenformar imediatamente.
