

Bolo torta de banana



Ingredientes

Ingredientes da massa:

2000 g de MISTURA PARA BOLO DE BANANA COM CANELA ITAIQUARA
600 g (12 unidades) de ovos
800 ml de leite

Ingredientes da cobertura:

24 bananas fatiadas (verticalmente)

Caramelo:

600 g de [AÇÚCAR CRISTAL ITAIQUARA](#)
400 ml de água

Modo de Preparo

Modo de preparo da massa:

- 1°Pré-aqueça o forno na temperatura entre 180 a 200°C;
- 2°Adicione a mistura de bolo Itaiquara e o leite na batedeira e misture na velocidade média durante 1 minuto;
- 3°Adicione os ovos, ainda em velocidade média, em seguida, passe para velocidade alta e bata por mais 5 minutos;
- 4°Coloque o caramelo na assadeira untada com margarina, depois as fatias de banana e finalmente a massa de bolo crua.
- 5°Asse sem vapor durante 30 a 45 minutos.

Preparo do caramelo:

Leve o AÇÚCAR CRISTAL ITAIQUARA para derreter em fogo baixo até ficar dourado, acrescente a água de preferência quente e espere o açúcar derreter novamente. Desligue o fogo.