

Bolo de banana caramelizada

Publicado em 14 de março de 2012



Faço este bolo já há algum tempo (já contei da idolatria do meu esposo por doces com banana, né?), mas sempre o fiz “a olho”. Uma massinha básica de bolo, um tanto de caramelo, algumas bananas e pronto! Hoje resolvi fazê-lo para postar no blog. Afinal de contas a primeira tarde fresquinha, anunciando o outono merecia um cardápio de acordo, né?. E, como realmente acredito que o homem não precisa (nem deve) reinventar a roda, pesquisei algumas receitas e apostei nesta do site tudogostoso.uol.com.br E acertei! Ficou maravilhoso, massa bem fofa, caramelo e doçura na medida certa, desenformou sem dramas nem tropeços. Pode fazer de olhos fechados! Bem, melhor abrir pelo menos um...

INGREDIENTES DA MASSA:

- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de margarina
- 1 e ½ xícara de açúcar
- 1 pitada de sal
- 1 xícara de leite
- 2 xícaras de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) rasa de fermento em pó

INGREDIENTES DA COBERTURA:

- 1 xícara de açúcar
- 5 a 7 bananas tipo caturra

PREPARO:

Comece preparando o caramelo. Tem duas maneiras. Uma é colocando o açúcar em uma panelinha, mexendo com colher de pau até que derreta e fique dourado e, rapidamente, derramá-lo na assadeira onde onde fará o bolo, espalhando por todo o fundo e laterais.



O outro jeito é colocando a assadeira de alumínio com o açúcar diretamente sobre o fogo e ir mexendo com a colher. Este segundo método tem a vantagem de não sujar outra panelinha, mas, fora isso, é bastante complicado, pois derrete de um lado, não do outro, começa a escurecer querendo queimar numa ponta, enfim, eu vou optar sempre pela panelinha!!

A assadeira tem que ser de tamanho médio (22 x 34 cm).

Assim que esfriar um pouco, distribua as bananas como preferir. Eu cortei no sentido do comprimento em três partes cada banana. Mas você pode fazer em duas ou até em quatro, dependendo da grossura das bananas e da sua preferência. Também dá para fazer em rodelinhas, mas é muito mais trabalhoso.

Separe as claras e reserve em uma vasilha para depois batê-las. Em outro recipiente, misture as gemas com o açúcar e a margarina, batendo bem com colher. Acrescente a farinha, o leite, fermento e as l e misture.



Usando a batedeira, bata as claras em ponto de neve. Reserve. Use a batedeira (não precisa lavar as pás) para bater a massa por um a dois minutos (até ficar bem lisinha). Desligue, junte as claras, mexendo delicadamente.

Despeje sobre as bananas e leve ao forno previamente aquecido, em temperatura média (200°C) por 35 a 45 minutos (faça o teste do palito.

É obrigatório desenformar o bolo ainda quente pois se esfriar o caramelo endurece e sua frustração vai ser imensa!!!

Quando for virá-lo, faça com um único movimento e dê uma leve sacudida antes de tirar a forma, para garantir que ele tenha desprendido, certo?

OHHHHHHHH! O espetáculo é lindo, não acha?

Fonte da matéria :

Diana Marilia <http://receitasaprovadas.com.br>