



Bolo de Fubá com Banana

Ingredientes:

Massa:

- 1 xícara (chá) de creme de milho branco
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de açúcar refinado
- 1 xícara (chá) de leite
- ½ xícara (chá) de manteiga ou margarina
- 3 ovos
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- ½ colher (chá) de sal



Complemento:

- 4 bananas nanicas
- 6 colheres (sopa) de açúcar refinado
- 1 colher (sopa) de canela em pó



Preparo:

- Peneirar os ingredientes secos antes de medi-los.
- Medir todos os ingredientes.
- Bater em batedeira os ovos inteiros, com a manteiga e o açúcar por um minuto.
- Acrescentar o leite, o creme de milho, a farinha de trigo, o sal, o fermento em pó e continuar batendo por mais três minutos.
- À parte, misturar as seis colheres de açúcar refinado com a canela em pó.
- Untar um tabuleiro com manteiga e polvilhar com farinha de trigo. Salpicar a metade da mistura de açúcar com canela.
- Cortar as bananas em fatias finas no sentido longitudinal e forrar a forma já untada e polvilhada.
- Salpicar sobre as bananas a outra metade do açúcar com a canela.
- Despejar a massa sobre as bananas e levar para assar em forno pré-aquecido, em temperatura média, por 40 minutos.



Fonte: <http://www.cnpms.embrapa.br/receitas/index.html>