



## **BOLO DE CASCA DE BANANA**

### **Ingredientes:**

3 xícaras de casca de banana madura  
5 gemas  
5 claras em neve  
3 xícaras de açúcar  
4 xícaras de farinha de trigo  
6 colheres (sopa) rasas de margarina  
3 colheres (sopa) de fermento em pó  
Canela em pó para polvilhar  
1 xícara de chá de água

### **Preparo:**

Bater no liquidificador as cascas de banana com 1 xícara (chá) de água. Reservar. Na batedeira, colocar a margarina, a gema e o açúcar, batendo até ficar homogênea. Misturar as cascas de banana batidas, a farinha e o fermento. Por último, colocar as claras em neve, polvilhando com a canela antes de ir ao forno. Levar ao forno em forma untada, assar durante 30 ou 35 min.

**Rendimento:** 20 Porções

## **BANANA CAMELADA (Cobertura do bolo)**

### **Ingredientes:**

1 xícara de açúcar  
3 xícaras de água  
10 bananas inteiras  
1 xícara de suco de laranja  
Canela em pó para polvilhar

### **Preparo:**

Levar ao forno uma frigideira com o açúcar para ir dourando levemente. Em seguida, colocar a água, e aos poucos adicionar as bananas e esperar caramelizar dos dois lados. Acrescentar o suco de laranja. Esperar amolecer e estará pronta. No final, polvilhar com a canela em pó.