

Bolo de banana, caramelo e nozes pecã

Ingrédients

- 2 bananas
- 50g de manteiga
- 125g de caramelo com sal
- 2 ovos
- 150g de farinha T55
- 6g de fermento químico
- 120g de nozes pecã

Préparation

1. Um bolo, isso fazia tempo!
2. Este aqui é muito fácil e rápido de preparar, a única necessidade é ter bananas bem maduras para começar
A receita está disponível em vídeo no meu perfil do instagram @iletaitungateau para os interessados.
3. Ingrédients: Usei as nozes pecã da Koro: código ILETAITUNGATEAU para 5% de desconto em todo o site (não afiliado).
4. Tempo de preparo: 15 minutos + 45 minutos de cozimento
Para um bolo de 18,5 cm de comprimento:
Ingrédients: 2 bananas de manteiga de caramelo com sal 2 ovos de farinha T55 de fermento químico de nozes pecã
Receita: Misture as bananas com a manteiga e o caramelo.
5. Adicione os ovos um a um, depois a farinha e o fermento previamente misturados.
6. Termine incorporando as nozes pecã picadas.
7. Despeje a massa numa forma untada e leve ao forno pré-aquecido a 165°C por cerca de 45 minutos (a lâmina de uma faca deve sair seca).
8. Desenforme, deixe esfriar e depois adicione caramelo e nozes pecã por cima a gosto antes de aproveitar!

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com