



Imagem: Reprodução/WEB

## BOLO DE BANANAS CARAMELADAS

### INGREDIENTES

#### Massa

3 ovos  
3 colheres (sopa) de margarina  
1½ xícara (chá) de açúcar  
1 pitada de sal  
1 xícara (chá) de leite  
2 xícaras (chá) de farinha de trigo  
1 colher (sopa) rasa de fermento

#### Cobertura

1 xícara (chá) de açúcar  
4 a 5 bananas

### MODO DE PREPARO

#### Cobertura

Despeje o açúcar em uma forma redonda com furo central e leve ao fogo até que esteja completamente derretido. Logo após, fatie as bananas e disponha-as sobre o açúcar caramelizado.

#### Massa

Bata as claras em neve e separe. Em outra travessa, bata os ovos com a margarina e o açúcar. Acrescente a farinha, o leite, o sal e o fermento. Por último, misture as claras em neve e continue batendo. Despeje a massa na forma caramelizada com as bananas fatiadas. Leve a forno médio (180 °C), preaquecido, por 30 minutos.

## ABOBRINHA RECHEADA FÁCIL

### INGREDIENTES

4 abobrinhas médias  
1 cebola picada  
2 dentes de alho amassados  
300 g de carne moída  
100 g de bacon picado  
2 tomates picados  
50 g de queijo parmesão ralado  
Cheiro-verde  
Sal  
Pimenta-do-reino

### MODO DE PREPARO

Corte as abobrinhas ao meio, no sentido do comprimento. Tire cuidadosamente a polpa e reserve. Cozinhe as abobrinhas em água fervente com sal. Prepare o recheio, refogue a cebola e o alho com um pouco de óleo. Acrescente o bacon e deixe fritar bem. Adicione a carne moída, a pimenta-do-reino e o sal. Deixe fritar bem. Acrescente o tomate e a polpa picada da abobrinha. Deixe apurar. Por último, salpique um pouco de cheiro-verde. Recheie as abobrinhas com a carne moída. Salpique o queijo ralado sobre as abobrinhas e leve-as ao forno para gratinar.



Imagem: Reprodução/WEB