

BANANAS FRITAS COM CANELA, AÇÚCAR E CREME DE LEITE

INGREDIENTES

3 bananas descascadas e cortadas no comprimento

2 colheres de açúcar

3 colheres de canela em pó

1 caixinha de creme de leite com soro

1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo uma frigideira com a manteiga, e quando derreter, coloque as fatias de bananas e deixe dourar dos 2 lados.

Coloque em um papel toalha para retirar o excesso da manteiga.

Junte o açúcar com a canela em um prato raso e passe as fatias nessa mistura, uma a uma.

Arrume as fatias em uma vasilha (eu usei um recipiente de plástico), e quando acabar, jogue o creme de leite e espalhe o açúcar com a canela que sobrou.

Leve à geladeira e sirva, fica uma delícia e é prática!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15391-bananas-fritas-com-canela-acucar-e-creme-de-leite.html>