

BANANA FLAMBADA

INGREDIENTES

4 bananas nanica
80 g de açúcar mascavo
1 colher (sopa) de manteiga sem sal
2 paus de canela
4 cravos da índia
3 anis estrelado
água a gosto
rum a gosto
canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma frigideira, adicione o açúcar mascavo, a manteiga, os paus de canela, o cravo da índia, o anis estrelado, depois adicione água o suficiente para cobrir o fundo da frigideira.

Deixe cozinhar por alguns minutos até que vire uma calda.

Corte o comprimento da banana, depois ao meio formando 4 pedaços e coloque na frigideira com a polpa para baixo.

Cozinhe a banana até que ela fique macia, escura e caramelizada, depois vire e espere ficar igual do outro lado.

Retire a frigideira do fogo, depois adicione rum para cobrir o fundo da frigideira e volte ao fogo.

Incline a frigideira para que alcance a chama e inicie o processo de flambar.

Quando a chama apagar, retire as bananas e coloque em um prato, polvilhe com a canela em pó.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16930-banana-flambada.html>