

GRATINADO DE BANANA COM MUSSARELA

INGREDIENTES

1 dúzia de banana nanica

3 colheres (sopa) de melado de cana

100 g de canela

mussarela a gosto

400 ml de creme de leite

2 ovos

250 g de parmesão

MODO DE PREPARO

Pegue um refratário e unte com manteiga, corte as bananas ao meio, forre o fundo do refratário com parte das bananas.

Coloque um fio de melado de cana, salpique canela, forre a camada de banana com mussarela, repita o processo fazendo duas camadas.

Bata no liquidificador 2 ovos, 2 caixinhas de creme de leite e 2 colheres de maisena.

Coloque esta mistura em cima das bananas, adicione o parmesão e leve ao forno a 180° C, por 30 minutos, até dourar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20623-gratinado-de-banana-com-mussarela.html>