

DOCE DE BANANA COM CALDA DE MAÇÃ AO VINHO

INGREDIENTES

6 bananas nanica

3 colheres de chocolate em pó

4 maçãs

3 colheres de açúcar

50 ml de água

100 ml de vinho tinto seco

canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a água e o açúcar e deixe ferver por 3 minutos.

Depois acrescente as maçãs bem picadas e o vinho e deixe em fogo médio por mais 5 minutos, reserve.

Em outra panela, coloque as 6 bananas amassadas e as colheres de chocolate em pó e mexa por 5 minutos em fogo médio.

Em taça de sobremesa, coloque 2 colheres de maçã com o caldo, depois uma camada com 3 colheres do doce de banana e mais uma camada de maçã com calda.

Coloque lascas de maçã e banana para enfeitar e polvilhe com a canela em pó.

Deixe na geladeira por pelo menos 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20892-doce-de-banana-com-calda-de-maca-ao-vinho.html>