

BANANA CARAMELIZADA COM GANACHE

INGREDIENTES

- 6 bananas maduras
- 1 xícara de açúcar
- 1 xícara de água
- 1 caixa de creme de leite
- 1 barra de chocolate

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar, e metade da xícara de água em uma panela e leve ao fogo, o açúcar vai começar a derreter.

Deixe dourar (cor caramelo), mas não deixe o açúcar escurecer muito, pois amarga.

Quando o açúcar estiver caramelizado, coloque as bananas e deixe cozinhar.

Estará pronto quando as bananas estiverem cozidas e a calda engrossar um pouco (caso necessário, acrescente o restante da água no açúcar).

Em uma panela, acrescente o chocolate em pedaços e o creme de leite.

Leve ao fogo baixo e mexa suavemente até o chocolate derreter.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21110-banana-caramelizada-com-ganache.html>