

VIRADO DE BANANA DOS ANDRADE

INGREDIENTES

3 bananas maduras médias
3 colheres (sopa) de açúcar branco
3 colheres (sopa) de água
3 colheres (sopa) de farinha de milho amarela
erva-doce a gosto
canela a gosto
60 g de queijo branco
50 g de goiabada

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as bananas em rodela finas.

Em uma panela, acrescente o açúcar e as bananas, misture em fogo médio até que o açúcar derreta.

Em seguida, acrescente a água e misture.

Coloque uma pitada de erva-doce e uma de canela.

Diminua o fogo e acrescente aos poucos a farinha de milho amarela.

Cozinhe até que fique em um ponto firme, desligue o fogo, acrescente os pedaços de queijo branco e goiabada e misture bem.

Está pronto!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22213-virado-de-banana-dos-andrade.html>