

PURÊ DE BANANA MAÇÃ COM CANELA

INGREDIENTES

8 bananas maçã (aproximadamente)

2 dentes de alho

1/2 cebola picada

2 pimentas malaguetas

sal

1 fio de óleo

2 colheres de margarina

leite (até dar o ponto)

pimenta jamaicana moída

canela a gosto

sazon amarelo

1/2 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture as bananas (usei o processador, mas deve dar certo se amassar no garfo também) e reserve.

Amasse o alho juntamente com o sal e as pimentas malaguetas, reserve.

Em uma panela, adicione o fio de óleo e as cebolas.

Coloque sobre essa mistura, uma pitada de sal, e deixe a cebola fritar até ela começar a ficar transparente (essa pitada de sal faz a cebola liberar mais o seu sabor na comida).

Coloque o tempero que você amassou (alho, sal e pimenta) e o sazón amarelo na panela.

Adicione as duas colheres de margarina e frite mais um pouco.

Coloque a banana triturada na panela, adicione a pimenta jamaicana e a canela.

Vá misturando esses ingredientes sem parar.

Você perceberá que a gordura que utilizou (óleo e margarina) vai começar a "boiar" na mistura, então, vá adicionando o leite até que a mistura fique homogênea.

Cozinhe essa mistura até chegar no ponto de purê.

Desligue o fogo e misture 1/2 caixinha de creme de leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/23051-pure-de-banana-maca-com-canela.html>