

BANANINHA CASEIRA (BALA DE BANANA OU BANANA DESIDRATADA)

INGREDIENTES

- 5 bananas prata (cerca de 500 g)
- 1 xícara de açúcar (cerca de 200 g)
- 2 colheres (sopa) de suco de limão (sem coar)
- 1/2 colher (chá) de margarina ou manteiga para untar

MODO DE PREPARO

Amasse muito bem todas as bananas em uma tigela ou prato usando um garfo, um espremedor ou outro equipamento que preferir.

Para facilitar, corte as bananas em rodela antes de amassá-las.

Acrescente o suco de limão sobre as bananas e misture.

Leve as bananas para uma panela, ainda fora do fogo, e adicione o açúcar.

Misture até conseguir dissolver todo o açúcar e ficar com uma espécie de calda granulada.

Leve ao fogo alto e, com uma colher de pau, misture continuamente para evitar que grude na panela ou queime, e vá abaixando o fogo gradualmente.

No momento que a mistura ficar mais consistente e começar a desgrudar das laterais da panela, (cerca de 20 minutos depois de colocar no fogo) desligue e misture por mais uns 40 segundos.

Unte um prato ou uma forma com um pouco de margarina ou manteiga para a mistura não grudar, e coloque toda a mistura dentro do recipiente, espalhando-a e tomando cuidado para não se queimar.

Aguarde a mistura esfriar, corte e sirva.

Ela não ficará escura como a bananinha industrializada, mas terá o mesmo gosto.

Se preferir, coloque um pouco de corante alimentício antes de levar ao fogo.

Não coloque na geladeira, deixe esfriar em temperatura ambiente e mantenha o recipiente fora da geladeira coberto com filme plástico ou papel alumínio (após esfriar); isto evita o acúmulo de água na receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24333-bananinha-caseira-bala-de-banana-ou-banana-desidratada.html>