

BANANA CELESTIAL

INGREDIENTES

8 bananas nanicas cortadas ao meio no sentido do comprimento

100 g de manteiga ou ghee

200 ml de creme de leite sem soro

200 ml de iogurte natural

1 colher (chá) de canela em pó

1 xícara (chá) de açúcar mascavo

MODO DE PREPARO

Aqueça o forno e descasque as bananas e corte-as no sentido longitudinal.

Em uma frigideira grossa, coloque a manteiga e deixe derreter no fogo médio.

Coloque as bananas, acomodando uma por uma.

Mantenha o fogo médio (o fogo muito baixo faz com que as bananas fiquem muito moles).

Quando estiverem douradas de um lado, vire-as e doure do outro lado.

Quando estiverem prontas, tire da frigideira e coloque-as numa forma que possa ir ao forno.

Cubra o fundo da forma com as lâminas de banana.

À parte, misture o creme de leite com o iogurte.

Despeje por cima das bananas para formar uma camada espessa.

Em seguida, polvilhe o açúcar mascavo todo por cima com a canela.

Leve ao forno quente e depois de uns 10 minutos abaixe o fogo e deixe mais uns 20 minutos assando. Tire do forno, deixe esfriar e estará pronto para servir.

Leve essa forma ao forno a 280º C preaquecido (tem que estar bem quente) por mais ou menos 10 minutos.

Depois, retire do forno, coloque o creme de leite sem soro por cima, salpique o açúcar mascavo com um pouco de canela e volte para o forno por uns 5 minutos (não deixe mais do que isso porque o creme de leite desanda e vira água).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25092-banana-celestial.html>