

BANANAS FLAMBADAS

INGREDIENTES

bananas (qualquer tipo, mas sem ser grande, por exemplo, banana maçã, prata, etc)

1/2 xícara (e mais um pouco) de açúcar com um pouco de água filtrada

raspas de laranja

3 cravos

conhaque

MODO DE PREPARO

Pegue a quantidade de bananas que quiser, descasque-as, corte-as no meio e reserve.

Leve o açúcar com água a uma frigideira.

Acenda o fogo e deixe até estar quase virando um caramelo líquido e desligue o fogo.

Coloque as raspas de laranja junto dos cravos na frigideira onde o caramelo quase pronto está.

Ligue o fogo e deixe até o caramelo ficar pronto no jeito "líquido" (sempre mexendo para "pegar sabor").

Pegue as bananas já cortadas na metade e frite-as na mesma frigideira até dourarem dos dois lados e desligue o fogo.

Coloque o conhaque e acenda o fogo.

Assim que subir a chama, desligue o fogo na hora.

Sirva as bananas em pratos sem deixar nenhum caramelo na panela e coma com o sorvete de sua preferência (eu aconselho que seja de creme).

Serve quantas porções quiser, mas geralmente eu faço 4.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25220-bananas-flambadas.html>