

DOCE DE BANANA DA VÓ

INGREDIENTES

12 bananas, de preferência prata (em rodela)

4 xícaras de açúcar

1 xícara de água

canela em casca

cravo da índia a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar em uma panela alta, derreta-o sempre movimentando a panela para que ele não queime (não use colher).

Deixe-o no fogo até ficar bem dourado, um tom mais escuro.

Em seguida, coloque a água (atenção: cuidado, pois nessa hora o açúcar tem uma reação à água e começa a espirrar, por isso o uso de uma panela alta).

Se quiser pode mexer com uma colher para conseguir uma mistura melhor.

Deixe até que se transforme em uma calda menos grossa.

Adicione então as bananas cortadas em rodela.

Deixe cozinhar até que elas fiquem macias, não deixe que desmanchem, ou viram uma pasta.

Mexa com uma colher, de vez em quando, para que não queime.

Acrescente os cravos e a canela.

Depois de pronto, coloque em um pote com tampa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26087-doce-de-banana-da-vo.html>