

CHIPS DE BANANA DOCE

INGREDIENTES

5 bananas
2 xícaras de açúcar refinado
1/2 xícara de açúcar mascavo
1/2 xícara de água
1 pau de canela
1 pitada de sal
óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Descasque as bananas e deixe-as de molho na água com gelo e um pouco de sal por 10 minutos.

Corte em fatias finas e iguais e deixe secar um pouco.

Aqueça bem o óleo e frite os chips por 2 minutos, até as bananas dourarem.

Retire as bananas com o auxílio de uma escumadeira e coloque-as sobre o papel-toalha.

Em uma outra panela, prepare uma calda de açúcar, usando os 2 tipos de açúcar, a canela e a água.

Por fim, é só mergulhar os chips fritos nessa calda e servir.

Salgado ou doce, os chips de banana podem ser servidos como aperitivo: as fatias ficam crocantes e saborosas, assim como acontece com as batatinhas.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26420-chips-de-banana-doce.html>