

DOCE DE BANANA CAMELADA

INGREDIENTES

4 bananas nanicas (grandes)

1 xícara (chá) de açúcar

1 limão taiti (pequeno)

MODO DE PREPARO

Amasse as bananas, esprema o limão em cima e misture tudo muito bem, assim as bananas não ficarão escuras enquanto estiver reservadas.

Derreta o açúcar, de preferência em uma panela antiaderente.

Em seguida, acrescente a banana e mexa, retirando o açúcar do fundo e incorporando à banana.

Deixe cozinhar em fogo baixo até que os pedaços de açúcar derretam totalmente.

Mexa às vezes para não grudar.

Quando esfriar, leve à geladeira.

O limão não é somente para as bananas não ficarem escuras.

Ele é fundamental para o sabor do doce.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28158-doce-de-banana-camelada.html>