

# REVOULET DE BANANA ( BANANAS EM CAMADAS)

## INGREDIENTES

- 1 dúzia de bananas nanicas não muito maduras
- 1/2 xícara de água
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 2 pitadas de canela em pó
- 1 tablete de chocolate meio amargo
- sorvete de baunilha ou abacaxi sem vinho nem nada

## MODO DE PREPARO

Partir o chocolate em cubos e derreter em banho-maria, mexendo com uma espátula.

Passar para um pote depois de derretido e deixar em temperatura ambiente, tampado.

Partir as bananas em rodela.

Em uma panela fazer uma calda de caramelo com a água e o açúcar.

Em um potinho ou copinho colocar uma camada de banana, uma de caramelo, uma de banana e uma de chocolate (frio), sempre polvilhe canela sobre a banana.

Coloque uma camada de sorvete e salpique canela.

Levar à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28218-revoulet-de-banana-bananas-em-camadas.html>