

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 rodelas.

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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