

BANANA CARAMELIZADA DE SUSPIRO

INGREDIENTES

6 bananas pratas
2 xícara de açúcar
3 claras de ovos
1 colher de canela

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em fatias, não muito grossas e nem muito finas.

Em uma vasilha que vá ao forno, coloque as bananas, 1 xícara de açúcar e a canela.

Leve ao forno a 180°C, por 20 minutos.

Bata as claras em neve e acrescente o restante do açúcar.

Tire do forno, as bananas, passe as claras em cima e volte ao forno a 120°C por 20 minutos.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29273-banana-caramelizada-de-suspiro.html>