SANDUÍCHE DE BANANA CARAMELIZADA

INGREDIENTES

2 fatias de pão de forma

1 banana marmelo

1 pitada de canela em pó (opcional)

1/3 xícara de açúcar

20 ml de água

1 fatia de queijo mussarela (opcional)

MODO DE PREPARO

Parta a banana com um corte longitudinal, reserve.

Numa frigideira, colocar o açúcar e mexer obter uma cor caramelo.

Colocar a água sobre o açúcar torrado e ferventar por 2 minutos.

Colocar a banana já cortada e virar ela na frigideira junto com o caramelo.

Acrescentar a canela em pó.

Desligar o fogo e colocar a banana caramelizada no pão e a mussarela por cima.

Derrete e fica uma delícia.

É só se servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29656-sanduiche-de-banana-caramelizada.html