

SANDUÍCHE DE BANANA CAMELIZADA

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 ferver 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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