

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 caramelado.
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 caramelado.
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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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