

BANANA DA TERRA FRITA COM AÇÚCAR, CANELA E SORVETE DE CREME (HOTEL VILA NAIÁ)

INGREDIENTES

- 2 bananas da terra bem maduras
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de sopa de açúcar para polvilhar
- 1 colher de chá de canela em pó para polvilhar
- sorvete de creme para acompanhar

MODO DE PREPARO

Descasque e corte as bananas em fatias ao comprimento.

Coloque a manteiga em uma frigideira grande e leve ao fogo médio baixo.

Frite as fatias de bananas, adicionando uma a uma na frigideira.

Frite dos dois lados até ficarem douradas.

Depois de fritas, com o auxílio de um garfo, retire as bananas e coloque em um prato coberto com papel toalha para retirar o excesso de gordura.

Misture bem o açúcar com a canela e polvilhe as bananas fritas.

Sirva quente com uma bola de sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/30681-banana-da-terra-frita-com-acucar-canela-e-sorvete-de-creme-hotel-vila-naia.html>