

# BANANA CARAMELIZADA DA VOVÓ

## INGREDIENTES

1/2 kg de açúcar

6 bananas

canela

6 bolas de sorvete de creme (ou de coco)

azeite ou óleo

## MODO DE PREPARO

### CALDA:

Calda: Deixe o açúcar derreter na panela e mexa de vez em quando para não formar torrões, misture bem.

Quando estiver uma calda, tire com cuidado pra não se queimar (de preferência use luvas de borracha) e despeje em um recipiente tampado.

### BANANAS:

Bananas: Corte as bananas ao meio, na vertical.

Doure as bananas em uma frigideira funda com o azeite ou o óleo, coloque quanto achar necessário.

Depois de deixar as bananas dourarem, tampe a frigideira e deixe-a repousar durante uns 10 minutos.

Depois que as bananas repousarem, retire-as com cuidado com as mãos (utilize uma luva) ou uma colher, com cuidado para não parti-las ao meio.

Não recomendo utilizar garfo pois faz buracos na banana.

Coloque em um recipiente de vidro seis bolas grandes de sorvete e deixe no congelador tampado pra não formar cubos de gelo.

Vá jogando o caramelo em cima das bananas (serão 12 fatias) até ficarem bem molhadinhas.

Deixe uns 15 minutos na geladeira tampado.

Pegue o sorvete e coloque uma bola grande no meio de um recipiente de vidro (esse será o recipiente em que servirá a sobremesa).

Coloque as fatias das bananas em volta da bola de sorvete.

Jogue um pouco de canela e calda por cima.

Deixe 10 minutos na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30958-banana-caramelizada-da-vovo.html>