

BANANA CAMELIZADA 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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