

CARTOLA DE FORNO

INGREDIENTES

6 bananas (eu prefiro/indico a banana prata)

1 xícara de chá de açúcar

3/4 de xícara de chá de achocolatado

8 fatias de queijo mussarela

1 colher de sopa de canela em pó

MODO DE PREPARO

Corte as bananas (sugiro cortá-las em rodelas, mas podem ser cortadas em fatias longitudinais, se preferir) e as espalhe em um refratário ou forma retangular.

Espalhe quase todo o açúcar e o achocolatado por cima das bananas, bem como a canela (caso tenha optado por usá-la).

Cubra tudo com as fatias de mussarela e finalize o preparo colocando o restante do açúcar por cima da mussarela, para dar um tom dourado ao queijo.

Leve ao forno (preaquecido em temperatura média) até que perceba que o açúcar ferveu e o queijo está dourado.

Aguarde esfriar um pouco e sirva ainda morno.

É possível ainda usar uma variação que frita ligeiramente as bananas em óleo, antes do preparo. Faça das duas formas para decidir qual a sua preferida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33787-cartola-de-forno.html>