

BANANA ASSADA COM CALDA DE LEITE DE COCO E MANGA

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 150 ml de leite de coco

350 ml de suco de manga

35 ml de água

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Descasque as bananas.

Corte as bananas ao meio (na vertical).

Coloque 1/2 colher (chá) de canela e 1/2 colher (chá) de açúcar em cada metade das bananas.

Leve as bananas em um refratário ao forno a 180°C por cerca de 8 minutos ou até que fiquem assadas.

Enquanto as bananas assam, misture todos os ingredientes da calda em uma panela em fogo brando.

Quando abrir fervura e o açúcar dissolver desligue.

Disponha 2 metades da banana em um recipiente.

Jogue a calda por cima.

Decore com coco ralado queimado.

Tem a opção de servir essa sobremesa quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34147-banana-assada-com-calda-de-leite-de-coco-e-manga.html>