

BANANA CARAMELIZADA (RECEITA SIMPLES)

INGREDIENTES

6 bananas maduras (de preferência banana nanica/prata)

1 xícara (café) de açúcar mascavo ou cristal

canela em lasca a gosto

MODO DE PREPARO

Corte as bananas do tamanho que desejar.

Despeje o açúcar em uma panela média junto com as bananas.

Mexa vagarosamente em fogo médio com uma colher de pau para não desmanchar as bananas(nunca use as de plástico,pois podem derreter).

Espere o açúcar chegar no ponto de caramelo(quando estiver derretendo) e desligue o fogo.

Coloque as lascas de canela ao gosto.

Sirva em uma bandeja de vidro e espere a banana esfriar.

Depois de fria,pode-se comer natural,e pode conservá-la na geladeira,dura até duas semanas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35485-banana-caramelizada-receita-simples.html>