

BANANADA EM BARRA

INGREDIENTES

1 kg e 1/2 de banana nanica madura
3 xícaras de chá de açúcar refinado
2 paus de canela
1 limão médio
3 colheres de café de pectina em pó
margarina para untar

MODO DE PREPARO

Lave, descasque e bata as bananas no liquidificador, adicionando o suco do limão e a pectina em pó. Passe essa mistura para uma panela, junte o açúcar e a canela em pau. Leve a mistura ao fogo brando, mexendo para não pegar no fundo da panela. Quando o doce estiver despregando do fundo da panela, tire os paus de canela, desligue o fogo e bata com força por aproximadamente 10 minutos. Unte uma forma de 20 x 30 cm com manteiga, ou forre com papel celofane. Despeje a mistura na forma e espere esfriar completamente. Após esfriar, polvilhe com açúcar cristal e embale.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36218-bananada-em-barra.html>