

DOCE BANANA MALUCA

INGREDIENTES

DOCE DE BANANA:

Doce de banana: 12 bananas nanicas maduras cortadas em rodelas

2 xícaras de açúcar

2 xícaras de água fervente

pau de canela a gosto

DOCE BRANCO DE COCO:

Doce branco de coco: 1 litro de leite

1 lata de leite condensado

5 colheres de sopa de amido de milho

1 pacote de coco ralado 100 g

MODO DE PREPARO

Coloque o açúcar para derreter, como para fazer calda de pudim, quando estiver numa cor caramelo claro, adicione água fervente aos poucos. Quando começar a ferver, coloque as bananas e os paus de canela e deixe cozinhar. Quando as bananas estiverem cozidas e com o caldo grosso, tire do fogo e coloque em uma travessa funda.

Leve ao fogo o leite, o leite condensado, o amido e o coco (reservando uma parte do coco para polvilhar em cima). Mexa sempre, em fogo brando até engrossar.

Despeje esse creme em cima do doce de banana, polvilhe com o resto do coco e leve à geladeira antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39884-doce-banana-maluca.html>