

BANANA CAMELADA SIMPLS

INGREDIENTES

PARA O CAMELO:

Para o caramelo:3 xícaras de açúcar

1 xícara e 1/2 de água

1 xícara de chá de coco ralado

2 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Amasse a banana até ela ficar bem fininha, encha seu centro de açúcar e amido de milho.

Dobre ao meio e com as mãos forme até ficar como uma bolinha.

Amasse um pouquinho para que não fique tão fino.

CALDA:

Calda:Leve o açúcar, a água, o coco e a essência de baunilha para a panela e deixe por aproximadamente 30 minutos(sem mexer).

Quando a calda estiver pronta, mergulhe as bananas no caramelo, coloque todas encima de uma assadeira untada com papel manteiga para esfriar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40264-banana-camelada-simples.html>