

BANANA COM GEMADA

INGREDIENTES

12 bananas brancas

3 xícaras de açúcar

1 xícara de água

4 ovos

canela a gosto

limão a gosto

pitada de sal

MODO DE PREPARO

Coloque na panela 1 xícara de açúcar com 1 xícara de água, espere levantar fervura para caramelizar.

Corte as bananas em pedaços, e assim que começar a caramelizar coloque as bananas na panela e deixe ferver por 5 minutos.

Desligue o fogo e coloque a canela com o ogo desligado.

Em um recipiente coloque as 4 gemas e 1 xícara de açúcar, mexa bem até a mistura começar a ficar clara, reserve.

Na batedeira, bata as 4 claras em ponto de neve, acrescente 1 xícara de açúcar, e 1 pitada de sal para firmar a clara. Misture bem até obter um ponto firme.

Montagem: coloque as bananas no recipiente que vai ao forno, posterior a isso coloque a gemada e em seguida as claras em ponto firme. Com o dedo misture na superfície formando pequenos "suspiros". Leve ao forno preaquecido por 10 a 15 minutos, depende muito de cada forno, coloque na opção dourar para dar um toque final.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43643-banana-com-gemada.html>