

BANANA CRISTALIZADA

INGREDIENTES

24 bananas prata

1 litro de água

750 g de açúcar

canela em pau

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o açúcar, a água e a canela.

Deixe ferver até formar uma calda rala.

Coloque as bananas inteiras e deixe ferver até a calda entranhar bem nas bananas.

Deixe esfriar.

Coloque as bananas numa peneira e depois passe em açúcar comum. Coloque-as numa grade e leve ao sol para secar.

Recolha a tardinha e antes de recolocar ao sol passe em açúcar.

Faça isso por 3 a 4 dias.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45775-banana-cristalizada.html>