

DOCE DE BANANA COM CASQUINHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1,5 kg de banana nanica

800 g de açúcar

1 limão

1 pau de canela

500 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodela e esprema o limão, reserve

Coloque o açúcar na panela e leve ao fogo até que caramelize

Acrescente as bananas e a canela, misture e deixe cozinhar por cerca de 10 minutos ou até que fique na cor e textura de sua preferência.

Quando o doce estiver pronto, coloque em um refratário e leve à geladeira.

Pique o chocolate e derreta-o em banho-maria.

Utilize forminhas de trufas ou bombons para fazer a casquinha, colocando o chocolate até formar uma fina camada, preenchendo até ficar com a espessura que você deseja.

Coloque por alguns minutos no congelador e desenforme as casquinhas

Recheie-as com o doce de banana gelado e sirva em forminhas de papel.

Pode render mais ou menos docinhos dependendo da quantidade de doce colocada e da espessura da casquinha, só não a deixe muito fina, pois poderá se quebrar facilmente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46190-doce-de-banana-com-casquinha-de-chocolate.html>