

BANANA CAMELIZADA SUPER RAPIDA

INGREDIENTES

2 bananas

4 colheres de açúcar

1 colher óleo

canela

creme de leite (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodela um pouco finas (médias) e reserve.

Em uma frigideira de preferencia grande (e antiaderente) coloque óleo e mecha a panela para que o mesmo se espalhe por ela.

Leve a frigideira ao fogo coloque as fatias separadas, deixe ferver um pouquinho e coloque o açúcar.

Agora é a hora divertida em que você mistura tudo com uma colher até o açúcar começar a escurecer, separe novamente as fatias deixe escurecer (caramelizar) as bordinhas, tome cuidado pra não queimar. Retire do fogo e coloque numa travessa que não grude, polvilhe a canela e se quiser coloque creme de leite.

É isso ai, pode parecer demoradinho mas é super ligeiro, pois o açúcar aquece super rápido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47374-banana-caramelizada-super-rapida.html>