

DOCE DE BANANA NA MANTEIGA GRATINADO

INGREDIENTES

2 colheres de sopa de manteiga (de boa qualidade)

7 bananas nanicas cortadas no comprimento

6 colheres de sopa de açúcar

canela em pó a gosto

4 claras

MODO DE PREPARO

Colocar a manteiga em uma frigideira, levar ao fogo até derreter.

Acrescente fatias de banana e frite dos 2 lados, aos poucos (só até dourar levemente).

Coloque as bananas fritas em uma travessa.

Coloque canela em pó (a gosto) por cima das bananas.

Coloque 1 colher de sopa de açúcar na frigideira em que fritou as bananas.

Mexa até formar uma calda.

Coloque a calda por cima das bananas.

Bater as claras em neve, colocar aos poucos 5 colheres de sopa de açúcar, bater bem até formar um merengue.

Coloque por cima das bananas.

Leve ao forno até o merengue dourar.

Pode ser apreciado quente ou gelado, a seu gosto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47964-doce-de-banana-na-manteiga-gratinado.html>