GELEIA DE CASCA DE BANANA NANICA

INGREDIENTES

Casca de 5 bananas nanicas

2 1/2 xícaras de açúcar cristal

Água

MODO DE PREPARO

Corte em pedaços ou fatias pequeninas e lave com água corrente.

Coloque em uma panela e coloque água até cobrir.

Deixe ferver por cerca de 10 minutos em fogo alto, verificar se a casca está cozida, em seguida coloque o açúcar e mexa devagar para não grudar no fundo.

A coloração ficará igual do doce de banana (marrom).

Passe para um liquidificador e bata, acrescente água fervendo até dar o ponto de geleia.

Leve à geladeira e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51976-geleia-de-casca-de-banana-nanica.html