

BANANAS CELESTIAIS

INGREDIENTES

4 bananas grandes ou 8 pequenas, maduras, descascadas e cortadas ao comprimento

185 g de requeijão cremoso

1/4 xícara de açúcar mascavo

4 colheres (sopa) de manteiga sem sal

3 colheres (sopa) de creme de leite de consistência líquida

canela

MODO DE PREPARO

Bata bem o requeijão cremoso, açúcar e 1/2 colher (chá) de canela.

Reserve.

Aqueça a manteiga em frigideira de fundo grosso e refoque as bananas cortadas até dourarem ligeiramente em ambos os lados.

Disponha a metade das bananas em um pirex untado com manteiga e espalhe metade da mistura do requeijão sobre as bananas. Coloque as bananas restantes por cima e espalhe o resto da mistura do requeijão.

Espalhar o creme de leite por cima de tudo e acrescentar uma camada final de açúcar mascavo com canela.

Asse em forno pré-aquecido (280°C) por aproximadamente 10 minutos, abaixe o fogo e deixe mais uns 15 minutos assando. Tire do forno, deixe esfriar e estará pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53528-bananas-celestiais.html>