RECEITA DE BANANA CARAMELADA

INGREDIENTES

1/2 copo de água

1/2 copo de farinha de trigo

1/4 copo de fermento em pó

4 bananas nanicas

1 colher de sopa de óleo (somente para não grudar as bananas carameladas na forma)

2 colheres de sopa de açúcar

1 colher de chá de sementes de gergelim

1 copo de água

6 copos de óleo para fritar

MODO DE PREPARO

Junte a farinha, água e fermento até obter uma massa mole (tipo bolinho de chuva).

Corte cada banana em cinco pedaços, passe cada pedaço pela massa e frite até ficarem dourados.

Escorra bem as bananas.

Para preparar o caramelo, em uma frigideira, coloque o açúcar, a água e mexa em fogo alto até a mistura ficar caramelizada (ponto de bala).

Cuidado com a calda quente.

Assim que o caramelo estiver pronto, passe a banana empanada pelo caramelo, salpique o gergelim e espere esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53638-receita-de-banana-caramelada.html