

BANANAS CARMELIZADAS

INGREDIENTES

4 bananas grandes

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 laranjas

Canela em pó

1 colher de raspas gengibre

MODO DE PREPARO

Coloque em refratário de 20x20 cm , as bananas cortadas ne vertical, forre o fundo da forma e pode colocar por cima também, salpique o açúcar, canela em pó, o suco das laranjas, por último raspas de gengibre.

Leve ao forno preaquecido a 180°C por uns 20 minutos para dourar as bananas, cuidado para não deixar queimar se não ira amargar o doce.

Sirva com uma bola de sorvete de creme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56111-bananas-carmelizadas.html>