

DOCE DE BANANA PRATA SIMPLES: EU SEMPRE FAÇO AQUI EM CASA, O SABOR É IRRESISTÍVEL...

INGREDIENTES

5 bananas pratas maduras

3/4 de xícara de chá de açúcar cristal

1 pitada de canela em pó

MODO DE PREPARO

Passo 1: Preparar as Bananas – Descascar e Cortar: Descasque as bananas pratas e corte-as em rodelas ou pedaços pequenos, conforme sua preferência.

Passo 2: Cozinhar o Doce – Aquecer a Panela: Em uma panela média, coloque o açúcar cristal e leve ao fogo médio. Deixe o açúcar derreter lentamente, mexendo ocasionalmente, até que forme um caramelo dourado

Adicionar as Bananas: Adicione as bananas cortadas ao caramelo e mexa bem para que todas as rodelas fiquem cobertas pelo caramelo. O calor vai fazer com que as bananas soltem um pouco de líquido, criando um doce com uma calda deliciosa.

Cozinhar até Engrossar: Continue cozinhando em fogo médio, mexendo sempre, até que as bananas estejam bem macias e a calda tenha engrossado. Isso deve levar cerca de 15 a 20 minutos.

Adicionar a Canela: Nos últimos minutos de cozimento, adicione a pitada de canela em pó e misture bem. A canela vai realçar o sabor das bananas e dar um toque especial ao doce.

Passo 3: Servir – Deixar Esfriar: Retire o doce do fogo e deixe esfriar um pouco antes de servir. O doce pode ser servido quente, morno ou frio, conforme sua preferência.

Servir: Sirva o doce de banana prata simples em taças individuais ou em uma compoteira. Ele é delicioso sozinho, mas também pode ser acompanhado de uma bola de sorvete de creme ou de uma fatia de queijo branco.

Dicas

Variedade de Bananas: Se não tiver bananas pratas, você pode usar outras variedades de banana, como banana-nanica ou banana-maçã. O sabor pode variar um pouco, mas o doce continuará delicioso.

Toque de Limão: Para um sabor mais cítrico, adicione algumas gotas de suco de limão durante o cozimento. Isso também ajuda a conservar a cor do doce.

Armazenamento: Guarde o doce em um recipiente hermético na geladeira por até uma semana. Ele pode ser consumido frio ou aquecido no micro-ondas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16513-doce-de-banana-prata-simples-eu-sempre-faco-aqui-em-casa-o-sabor-e-irresistivel.html>