

NÃO JOGUE FORA A BANANA VELHA E MADURA! FAÇA BALA DE BANANA NATURAL! APENAS 3 INGREDIENTES! MEUS FILHOS ADORAM!

INGREDIENTES

1 kg de bananas maduras (sem casca)

2 colheres de sopa de cacau 50%

Suco de 1 limão (Taiti ou caipira)

Água (apenas para ajudar a bater no liquidificador)

Óleo (para untar a forma e facilitar o corte)

MODO DE PREPARO

1. Preparar a Mistura de Banana

Corte as bananas:

Descasque e corte as bananas maduras em pedaços.

Bata no liquidificador:

Coloque as bananas no liquidificador junto com o suco de limão e um pouco de água (somente o suficiente para ajudar a bater). Bata até obter uma pasta homogênea.

Sem liquidificador:

Caso não tenha liquidificador, amasse as bananas com um garfo até formar uma massa uniforme. A textura será mais rústica, mas o sabor continuará delicioso.

2. Cozinhar a Mistura

Leve ao fogo:

Em uma panela grande, misture a pasta de banana e o cacau.

Mexa constantemente:

Cozinhe em fogo médio, mexendo sem parar para evitar que a mistura grude no fundo da panela.

Acompanhe o ponto:

Ponto de geleia: A mistura estará mole, ideal para usar como cobertura ou recheio.

Ponto de bala: Continue cozinhando até que a massa desgrude do fundo da panela e caia em blocos ao levantar a espátula.

3. Moldar e Deixar Firmar

Despeje na forma:

Unte uma forma ou tabuleiro com óleo e despeje a massa, espalhando uniformemente. Ajuste a altura conforme a espessura desejada para as balas.

Deixe esfriar:

Deixe o doce descansar em temperatura ambiente, coberto com um pano limpo. Para melhores resultados, deixe firmar de um dia para o outro.

4. Cortar e Finalizar

Prepare o corte:

Polvilhe uma tábua de madeira com açúcar demerara para evitar que o doce grude.

Desenforme e corte:

Desenforme o doce e use uma faca untada com óleo para cortar em pedaços.

Passe no açúcar:

Finalize passando cada pedaço no açúcar demerara, criando uma camada doce e crocante.

Transforme bananas velhas em deliciosas balas: receita fácil e irresistível

Imagem: Reprodução

Dicas para o Sucesso

Bananas bem maduras:

Use frutas bem maduras para garantir o sabor doce e intenso.

Cozimento no ponto certo:

Cozinhe até que a mistura desgrude completamente da panela para que as balas fiquem firmes.

Armazenamento correto:

Guarde as balas em potes herméticos, em local seco e arejado, para mantê-las frescas por mais tempo.

Essa receita de bala de banana caseira é a união perfeita entre praticidade, sabor e economia. Ideal para aproveitar frutas maduras, ela é ótima para compartilhar com a família, presentear ou até mesmo iniciar um pequeno negócio.

Experimente e descubra como é fácil transformar bananas em um doce irresistível!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17188-17188.html>