



Pousada Costa dos Corais

Receita: Cartola de banana comprida

Nome sugerido para o prato: Cartola de Platanos

Foto 14 PROQUA (64,7 kb)

Ingredientes:

2 bananas compridas cozidas
4 colheres de sopa de manteiga
4 fatias grossa de queijo manteiga
1 xic de açúcar refinado
1 colher de sopa de canela em pó
½ xic de farinha de trigo
Canela em pau para decorar



Modo de preparo:

Corte as bananas em rodelas grossas de mais ou menos 2 centímetros. Corte em quadrados o queijo manteiga e passe-o na farinha de trigo. Esquente a manteiga numa frigideira teflonada, acrescente as bananas até dourá-las. Retire as bananas, acrescente o queijo manteiga, não deixe derreter.

Para montagem:

Misture a canela com o açúcar, coloque as bananas e os quadrados de queijo manteiga em cima de cada uma delas, polvilhe o açúcar e a canela e decore com a canela em pau.