

Um doce rápido e fácil.



Em um outro post comentei sobre um procedimento para uma melhor [conservação da banana](#). Mesmo assim, ela pode ainda ficar muito maduras e ainda boas, apropriadas para um consumo "in natura". Todavia podem já não apresentar um aspecto tão bom, de uma fruta bem firme. O que fazer?

Eis uma receita simples; em poucos minutos terá uma sobremesa excelente! Irá necessitar de umas poucas bananas, até uma meia dúzia, não mais.

Identifique primeiro aquelas bananas que já apresentam muitas pintinhas enegrecidas, mas ainda de casca íntegras, separe-as e corte em rodellas mais ou menos finas. A prata, a nanica ou outra variedade mais adocicada são as mais apropriadas a meu ver.

Em uma caçarola coloque duas colheres de sopa de açúcar cristal para uma banana nanica, aquela prata, sendo menor, irá corresponder a uma colher. Leve ao fogo baixo e aguarde, pode ir mexendo lentamente até aquele ponto em que adquira a coloração alourada do melado.

Vai observar que mesmo não estando todo ele derretido é hora de acrescentar a porção de bananas já cortadas. Acrescente-as na vasilha que tem o açúcar caramelando. Irá observar a formação de blocos de cristais, deixe a panela sempre em fogo mais lento, mexendo para acompanhar o derretimento desses cristais. A coloração caramelo irá impregnar a banana, esta irá desfazer-se parcialmente, formando uma calda consistente. Nunca acrescente água. Se for de seu gosto acrescente junto com o açúcar cristal um pedacinho de canela em casca.



Ainda quente sirva com uma porção de sorvete. Use-o como entender, sendo pouca porção acredito que não precisará ser guardado.