



## BANANAS CAMELADAS

Rendimento: 40 unidades (aproximadamente)

Tempo de preparo: 35 min

Tempo de descanso: 15 min

Tempo total: 50 min

Capacidade da xícara: 200 ml

### Ingredientes:

#### MASSA

1 colher (sopa) de açúcar refinado UNIÃO (20 g)

2 ovos (120 g)

1 pitada de sal

½ xícara (chá) de leite (100 ml)

1 e ½ xícara (chá) de farinha de trigo (165 g)

5 bananas-nanicas (750 g)

óleo para fritar

#### CARAMELO

1 xícara (chá) de açúcar granulado UNIÃO DOÇÚCAR (190 g)

½ xícara (chá) de água (100 ml)

1 colher (sopa) de mel de abelha (20 g)

Manteiga sem sal para untar

### Modo de preparo:

#### MASSA

1) Bata o açúcar refinado UNIÃO, os ovos, o sal, o leite e a farinha de trigo em um liquidificador e deixe descansar 15 minutos.

2) Corte as bananas em rodela grossas e passe, uma a uma, na massa.

3) Frite no óleo quente, escorra em papel absorvente e reserve.

#### CARAMELO

4) Ferva todos os ingredientes até obter uma calda em ponto de caramelo.

5) Passe as bananas fritas no caramelo, uma a uma, e coloque sobre uma superfície untada.

6) Deixe esfriar ou vá mergulhando cada uma em água gelada logo que estiverem bem passadas no caramelo.

### CONGELAMENTO / DESCONGELAMENTO:

Não aconselhamos.