

Doce de cascas de banana



Ingredientes:

Cascas de 6 bananas

2 colheres de sopa de açúcar

Cravo e canela (a gosto)

Modo de preparação:

Passo 1- Retire as pontas das cascas, lave-as e coloque para cozinhar com água suficiente para cobri-las.

Passo 2- Depois de cozidas espere esfriar e triture-as no liquidificador com a água do cozimento.

Passo 3- Despeje esse creme em uma panela, junte o açúcar e leve ao fogo baixo até o doce apurar.

Passo 4- Por último, acrescente o cravo e a canela.

Lilia Shcherbak nº12 9ºE

Patrícia Marques nº22 9ºE