

Banana Caramelada com Sorvete

Rendimento: 10 porções



Ingredientes

- ½ xícara (chá) de uvas passas
- 1 dose (50 ml) de rum
- 4 colheres (sopa) de **Açúcar Cristal Alto Alegre**
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 bananas nanicas descascadas e cortadas no sentido do comprimento
- Canela em pó para polvilhar
- Sorvete de baunilha

Modo de Preparo

Deixar as passas de molho no rum por cerca de 1 hora. Numa frigideira grande, colocar o **Açúcar Cristal Alto Alegre**, e mexer até caramelizar completamente. Juntar a manteiga, as bananas, as passas e deixar cozinhar até que as bananas fiquem macias, porém firmes. Servir em porções individuais, acompanhadas de uma bola de sorvete, polvilhada com canela.

Tempo de preparo: 30 minutos.