

## Doce de Banana



### Ingredientes

- 1 Kg de banana prata cortada em rodelinhas;
- 500 g de açúcar (cristal branco);
- Canela em pau (03) – opcional;
- 03 xícaras de água

### Modo de Preparo

Coloque numa panela bem grande a água e o açúcar em fogo baixo, mexa de vez em quando, até ferver e derreter todo o açúcar. Adicione as bananas em rodelas e a canela em pau (se quiser) e leve a fogo baixo por cerca de 40 minutos.

Vá mexendo de vez em quando, mas é muito importante deixar a panela boa parte do tempo tampada. Para saber se o doce está pronto, basta provar uma rodelinha de banana depois do tempo de cozimento, se ela estiver cozida, está pronto.

Deixe meio tampada a panela até que o doce esfrie. Espere esfriar totalmente antes de colocar o doce na geladeira.

*Bom apetite!*