

## Banana Flambada



### Ingredientes

- 2 xícaras (chá) de açúcar
- 6 bananas nanicas cortadas no sentido do comprimento
- Canela em pó a gosto
- 1 colher (sopa) de suco de limão
- Raspas da casca de 1 limão
- 3 colheres (sopa) de rum
- 1 lata de creme de leite sem soro

### Modo de Preparo

Leve o açúcar ao fogo brando para caramelizar em uma frigideira ou panela baixa e de fundo largo. Acrescente duas colheres (sopa) de água quente, mexa bem e disponha as bananas sobre o caramelo. Polvilhe a canela, junte o suco de limão, as raspas e mantenha em fogo baixo até que a banana esteja caramelizada.

Regue com o rum, deixe aquecer e incline levemente a frigideira para que o rum incendeie. Deixe flambar até acabar a chama. Retire do fogo, cubra com o creme de leite e sirva ainda quente.

*Bom apetite!*