



## Banana caramelizada na Airfryer

[www.receitasdafia.com/receitas/banana-caramelizada-na-airfryer](http://www.receitasdafia.com/receitas/banana-caramelizada-na-airfryer)

Deixe-se surpreender por esta deliciosa sobremesa: Banana caramelizada rápida e fácil na Airfryer! Uma explosão de sabores que transforma a simplicidade em uma experiência irresistível.

 12 min  2 porção

### Ingredientes

- 3 [bananas](#) (no ponto ideal, nem verdes nem maduras demais)
- 1/2 xícara de chá [açúcar](#) cristal
- 1 colher de café de [canela](#)

### Modo de Preparo

1. Comece descascando e cortando as bananas ao meio verticalmente, reserve.
2. Em um pote, misture o açúcar e a canela.
3. Empane as bananas nessa mistura, garantindo que todas fiquem cobertas pelo açúcar caramelizado.
4. Acomode as bananas na cestinha da Airfryer, sem problemas em encostar uma na outra.
5. Pré-aqueça a Airfryer a 200 °C e asse as bananas por 10 minutos, virando na metade do tempo.
6. Pronto! Agora é só servir essa delícia caramelizada. Aproveite!

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)