PAVÊ DE BANANAS FRITAS DO TIO NONÔ

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 lata de creme de leite (retire o soro).

500 ml de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

6 ovos caipiras

1 caixa de biscoito champanhe

6 bananas grandes e maduras

açúcar e canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Separe a clara da gema e reserve as claras para bater em neve

Em uma panela, junte os ingredientes (leite condensado, o leite, o amido de milho, a essência de baunilha e as gemas) para fazer o mingau; cozinhe em fogo brando e sempre mexendo até engrossar

Frite as bananas cortadas em fatias e depois salpique o açúcar misturado com a canela

Em uma travessa, coloque uma camada do biscoito champanhe levemente molhado no leite e derrame o mingau

Coloque mais uma camada de bananas cuidadosamente e após derrame mais um pouco do mingau

Repita mais uma camada do biscoito com o mingau

Bata as claras em neve na batedeira e misture cuidadosamente o creme de leite sem o soro

Cubra com a mistura toda a travessa e salpique canela em pó

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/11606-pave-de-bananas-fritas-do-tio-nono.html