

SORVETE DE BANANA COM CACAU

INGREDIENTES

- 5 bananas bem maduras
- 2 colheres de cacau em pó
- 1 colher de (chá) de essência ou extrato de baunilha
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo (opcional)

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodela.

Arrume-as em um pote que possa ir ao congelador, uma ao lado da outra. Caso precise arrumar em camadas, separe com plástico filme para não grudarem.

Leve para congelar por 6 horas.

Bata as bananas congeladas num processador ou liquidificador, até ficar bem cremoso. (Torno de 15 minutos).

Acrescente o cacau, a baunilha e o açúcar, bata até ficar homogêneo.

Coloque em um pote ou vasilha que possa ir ao congelador e leve para gelar por 8 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13442-sorvete-de-banana-com-cacau.html>