

BANANA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

- 12 bananas maduras
- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 limão

MODO DE PREPARO

Em uma travessa de vidro, corte as bananas ao meio, mas mantendo todas na mesma espessura.

Forre a primeira camada com banana e, por cima, esprema 1/2 limão.

Em seguida, coloque o leite condensado por cima, forre mais uma camada com a banana, esprema a outra parte do limão e adicione a outra parte do leite condensado por cima.

Leve ao forno preaquecido por cerca de 30 minutos.

Depois de assado, coloque por cima o creme de leite.

Leve à geladeira por 3 horas.

Sirva gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14571-banana-na-travessa.html>