

# 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!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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