

SOBREMESA DE BANANA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata de chantilly

5 bananas médias

1 xícara de leite

3 xícara de açúcar

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Corte as bananas em rodelas e reserve.

Em fogo médio, bote o açúcar e mexa até que derreta completamente.

Com cuidado, acrescente a água e as bananas fatiadas.

Desligue quando as bananas estiverem escuras da cor do caramelo.

Coloque a calda de banana em taças ou em uma travessa. Reserve.

Em outra panela coloque o leite condensado e o leite.

Leve em fogo médio e mexa até ficar com consistência grossa.

Acrescente o creme de leite e desligue.

Bote o creme por cima do caramelo e deixe na geladeira por mais ou menos 4 horas.

Quando for servir, adicione o chantilly.

Corte a última banana em rodelas e coloque em cima para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/15101-sobremesa-de-banana.html>