

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 rodela 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 rodela e coloque em cima para decorar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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