

SURPRESA DE BANANA

INGREDIENTES

CAMADA 1:

Camada 1: 5 bananas nanicas grandes e maduras

Suco de 1 limão

60 g de açúcar

10 g de canela

CREME 1:

Creme 1: 395 ml de leite condensado

800 ml de leite

200 ml de leite de coco

4 gemas

25 g de amido de milho

CREME 2:

Creme 2: 4 claras

50 g de açúcar

200 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

CAMADA 1:

Camada 1: Cozinhe por 20 minutos sem parar de mexer as bananas, o suco de limão, o açúcar e a canela.

Em seguida, reserve até esfriar.

CREME 1:

Creme 1: Peneire as gemas ou tire a película da gema.

Em outra panela, misture o leite condensado, o leite, o leite de coco, as gemas e o amido de milho.

CREME 2:

Creme 2: Bata as claras com o açúcar até ficar em ponto de neve.

Adicione suavemente o creme de leite gelado.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma de vidro monte a camada 1, distribua o creme 1 por cima, em seguida uma camada do creme 2 e finalize decorando com coco ralado.

Cubra com papel filme e leve para gelar por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15860-surpresa-de-banana.html>