

MERENGUE DE BANANA

INGREDIENTES

500 ml de leite

1 lata de leite condensado

3 colheres de amido de milho

1 caixa de creme de leite

1 pacote grande de suspiro

12 bananas prata (maduras)

Chantilly ou creme de leite para chantilly

MODO DE PREPARO

Em uma panela média, dissolva o amido de milho e o leite.

Em seguida, coloque o leite condensado e coloque a panela em fogo baixo, mexendo até ficar na consistência de um creme.

Feito isso, reserve e espere esfriar bem.

Em seguida, corte cerca de 10 bananas no formato desejado.

Bata o chantilly até ficar na consistência desejada (não adicione açúcar), e em seguida reserve-o na geladeira.

Logo após, quebre alguns suspiros até forrar o fundo da forma.

Pegue o creme que estava reservado e adicione o creme de leite, e em seguida despeje-o por cima dos suspiros na forma.

Por cima do creme, distribua de forma equilibrada as bananas cortadas, e coloque a última camada com o chantilly.

Espalhe-o com a ajuda de uma espátula e coloque alguns suspiros em cima para decorar.

Coloque-o na geladeira por cerca de 1 hora e sirva-se!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16285-merengue-de-banana.html>