

CREME DE BANANAS COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME

- 6 bananas prata
- 1 caixa de leite condensado (395 g)
- 1 caixa de creme de leite (200 g)
- 1 envelope de gelatina sem sabor

COBERTURA

- 240 g de chocolate ao leite
- 1 caixa de creme de leite (200 g)

MODO DE PREPARO

CREME

- Coloque no liquidificador as bananas, o leite condensado e o creme de leite e bata.
- Ferva 250 ml de água e acrescente a gelatina, mexendo bem.
- Acrescente a mistura da gelatina no liquidificador e bata.
- Despeje o conteúdo numa travessa, deixe descansar por 20 a 30 minutos e coloque na geladeira por aproximadamente 1 hora.

COBERTURA

- Em um recipiente próprio para micro-ondas, coloque o chocolate picado em pedacinhos e derreta por aproximadamente 1 minuto, mexa e misture o creme de leite.
- Acrescente delicadamente sobre o creme que estava reservado na geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16296-creme-de-bananas-com-cobertura-de-chocolate.html>