

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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