PAVÊ DE BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito maisena (200 g)

2 colheres (sopa) bem cheias

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)

1 lata de creme de leite sem soro

2 gemas passadas na peneira

2 colheres (sopa) de essência de baunilha

CARAMELO COM BANANA:

Caramelo com banana:1 xícara (chá) de açúcar

1/4 xícara (chá) de água

1 colher (sopa) cheia de margarina delicia

5 bananas cortadas no comprimento ou em rodelas

canela em pó a gosto

COBERTURA:

Cobertura:1 pacote de mini suspiros

canela em pó a gosto

MODO DE PREPARO

Para o recheio, em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite, as gemas, e a baunilha, mexendo até engrossar.

Retire do fogo e misture o creme de leite na batedeira, reserve.

Em uma panela, derreta o açúcar, acrescente a água e a canela até formar uma calda fina, sempre no fogo baixo.

Coloque as bananas cortadas em rodela e cozinhe por 5 minutos.

Acrescente a margarina, misture e reserve.

Triture os biscoitos no liquidificador até obter uma farinha, coloque em uma vasilha e acrescente a margarina

derretida até umedecer.

Se precisar, acrescente mais margarina derretida.

Forre um refratário com a massa de biscoitos sempre apertando.

Faça camadas de creme e banana, terminando em creme.

Leve à geladeira por 3 a 4 horas antes de servir.

Cubra com os mini suspiros e salpique a canela em pó antes de servir para que os suspiros não murchem.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21291-pave-de-banana-2.html