

CHICO BALANCEADO DE BANANA E BOLACHA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 3 bananas
- leite medido pela quantidade da caixa de leite condensado 395 g
- 6 ovos
- 2 xícaras de açúcar
- bolacha palitos de chocolate
- 6 colheres de açúcar
- 1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque xícaras de açúcar e mexa até caramelizar.

Em um refratário, coloque o caramelo ainda quente, levando às bordas do refratário também.

Em uma panela, coloque o leite condensado na mesma medida de leite.

Separe as gemas e as claras dos ovos; coloque as gemas na panela junto do leite e do leite condensado.

Em fogo alto, misture o creme até as gemas se diluírem, adicione o amido já diluído para não criar bolas.

Mexa até chegar em ponto de creme e reserve.

No refratário, coloque as bananas cortadas em rodélas, preenchendo o fundo.

Molhe as bolachas no leite e coloque por cima das bananas no refratário, fechando todos os espaços.

Com o creme já morno, coloque por cima das bolachas cobrindo todo.

Em uma batedeira, coloque as claras e bata bem, adicione o açúcar aos poucos e bata bem até chegar ao ponto de um merengue.

Com auxílio de um saco de confeitar, decore com o merengue em cima do creme no refratário.

Leve ao forno por 5 minutos com o dourador ligado para dourar o merengue, depois leve ao freezer por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21833-chico-balanceado-de-banana-e-bolacha-de-chocolate.html>