

# SOBREMESA DE BANANA, AVEIA E MEL DA ABIMAPI

## INGREDIENTES

### FAROFA:

Farofa: 200 g de biscoito integral de aveia e mel

80 g de margarina ou manteiga light sem sal

50 g de nozes picadas grosseiramente

### MONTAGEM:

Montagem: 1 receita de farofa

6 bananas nanicas grandes e maduras

400 g de doce de leite cremoso

1 receita de creme chantili

1 colher (sopa) de cacau em pó para polvilhar

### CREME DE CHANTILLY:

Creme de chantilly: 250 g de creme de leite fresco ou creme de leite vegetal para chantilly, bem gelado

3 colheres (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

## MODO DE PREPARO

### FAROFA:

Farofa: Triture grosseiramente os biscoitos e junte a margarina e nozes.

Misture até obter uma farofa úmida e reserve.

### CREME DE CHANTILLY:

Creme de chantilly: Misture todos os ingredientes e bata em batedeira até formar picos firmes.

### MONTAGEM:

Montagem: Utilizando um refratário ou taças, coloque uma porção de farofa, cubra com fatias de banana, uma porção de doce de leite, pequenas porções de chantilly.

Finalize com cacau peneirado.

Leve para gelar e sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24489-sobremesa-de-banana-aveia-e-mel-da-abimapi.html>