

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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