

BANANA AO CREME (MINIONS)

INGREDIENTES

10 bananas
1 xícara de açúcar
1 litro de leite
3 colheres de amido de milho (maisena)
1 leite condensado
1 gema de ovo (sem película)
1 creme de leite
sal (uma pitada)
canela (a gosto)

MODO DE PREPARO

CALDA DE BANANA:

Calda de banana: Corte as bananas em rodela.
Em uma panela, faça uma calda com o açúcar e um pouco de canela.
Quando pronta, adicione as bananas e deixe dar apenas uma fervura de 2 minutos.
Reserve e deixe esfriar.

CREME:

Creme: Misture em outra panela o leite, amido de milho (maizena), pitada de sal, gema sem película (peneirada, sem pele) e leite condensado.
Leve ao fogo e cozinhe até engrossar (sem parar de mexer).
Por final, coloque o creme de leite fresco e misture.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, coloque o creme e a calda de banana.
Leve à geladeira por 1 hora.
(Recomendo uma cobertura de chantilly ou claras em neve; finalize com pitada de canela).
Fica uma delícia!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24498-banana-ao-creme-minions.html>