

# 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 rodelas.

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 cozinha 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!