

PAVÊ COM CREME DE BANANA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1 xícara de leite
- 3 colheres (sopa) de maisena
- 2 bananas maduras
- 1 pacote biscoitos/bolachas de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o leite e a maisena e misture bem até formar um mingau.

Acrescente as gemas e o leite condensado e mexa até obter a consistência de creme.

Em um prato, amasse as bananas e adicione 1 colher do creme já pronto para facilitar a mistura e reserve.

Em um recipiente, triture os biscoitos até formar uma farinha, adicione um pouco de margarina e misture.

Use a mistura de biscoitos com margarina para cobrir o fundo e laterais de uma forma.

Em seguida, acrescente uma parte do creme, os biscoitos e mais uma camada de creme.

Em uma tigela, bata as claras em neve, acrescente o açúcar e cubra o creme já na forma.

Leve ao forno alto (250° C), preaquecido, até que a cobertura esteja dourada.

Retire do forno e cubra com chocolate derretido ou outra calda de sua preferência.

Leve à geladeira por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25506-pave-com-creme-de-banana.html>