

# SOBREMESA DE BANANA COM CREME

## INGREDIENTES

### PARA A PRIMEIRA CAMADA (BANANA CARAMELIZADA):

Para a primeira camada (banana caramelizada): 1/2 xícara de açúcar mascavo (pode usar qualquer outro açúcar)  
4 bananas picadas ou cortadas em rodela (qualquer variedade, eu usei banana prata)  
1 colher (sopa) de canela (opcional)  
1/3 de xícara de água

### PARA A SEGUNDA CAMADA (CREME DE CONFEITEIRO):

Para a segunda camada (creme de confeiteiro): 1 lata (ou caixa de 395 g) de leite condensado  
a mesma medida da lata de leite (não importa se é integral / semidesnatado / desnatado)  
2 colheres (sopa) de amido de milho  
3 gemas, de preferência, peneiradas

### PARA A TERCEIRA CAMADA (O MERENGUE SUÍÇO):

Para a terceira camada (o merengue suíço): 3 claras  
6 colheres (sopa) de açúcar

## MODO DE PREPARO

### PRIMEIRA CAMADA (BANANA CARAMELIZADA):

Primeira camada (banana caramelizada): Pegue uma panela larga (tipo wok, por exemplo) e jogue o açúcar. Ligue o fogo, deixe-o em temperatura média e mexa o açúcar até ele derreter (caramelizar sem queimar). Cuidadosamente, acrescente a água e continue mexendo até o caramelo dissolver. Por último, acrescente a banana picada e a canela (opcional) e continue mexendo por mais uns 5 minutos ou até que a calda esteja bem reduzida. Depois de pronto, retire do fogo e coloque num refratário.

### SEGUNDA CAMADA (CREME DE CONFEITEIRO):

Segunda camada (creme de confeiteiro): Dissolva o amido de milho na medida de leite. Ainda fora do fogo, use a mesma panela que você caramelizou a banana (não precisa lavá-la para fazer o creme). Coloque o leite condensado, o leite com o amido de milho dissolvido e as gemas peneiradas. Misture tudo com um batedor de arame (fouet) até a gema ficar bem dissolvida.

Só depois disso leve ao fogo médio.

Mexa bem para que não grude no fundo da panela.

Quando a mistura ficar na consistência de um mingau (geralmente quando começar a levantar fervura), desligue o fogo e despeje este creme sobre a banana caramelizada que já está no refratário.

### TERCEIRA CAMADA (MERENGUE SUÍÇO / SUSPIRO SUÍÇO):

Terceira camada (merengue suíço / suspiro suíço): Pegue uma panela média, ponha um pouco de água e leve ao fogo médio.

Numa tigela pequena, coloque as claras e o açúcar. Encaixe esta tigela na panela (para fazer banho maria) e misture com o batedor de arame (fouet) por, aproximadamente, 4 minutos ou até que o açúcar esteja completamente dissolvido. Tenha cuidado para não cozinhar as claras!

Retire do fogo e leve a batedeira, em velocidade alta, por 5 minutos ou até que esteja bem firme.

Cubra o creme de confeitiro que está no refratário com este suspiro e leve ao fogo, preaquecido a 200º C, por 10 minutos (ou até que o merengue esteja dourado).

Espera esfriar para servir, mas, se a vontade de provar estiver muito grande, sirva quente com uma bola de sorvete de creme (ou de banana).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25880-sobremesa-de-banana-com-creme.html>