

PAVÊ DE BANANA COM NEGRESKO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 litro de leite

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

2 gemas de ovo

canela em pó a gosto

CAMADAS:

Camadas: 3 pacotes de bolacha maisena

2 pacotes de bolacha negresco

1 cacho de banana

2 claras de ovo

4 colheres (sopa) de açúcar (para a clara em neve)

1 xícara de açúcar (para o caramelo)

1 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em um copo, dissolva o amido de milho com um pouco do leite.

Despeje em uma panela o leite, o amido dissolvido, o leite condensado, as gemas de ovo e a canela.

Cozinhe em fogo médio a alto até a mistura engrossar e adquirir um aspecto cremoso.

Após tirar do fogo, misture o creme de leite e reserve.

Pique as bananas em rodela finas e triture as bolachas Negresco.

Em uma panela ou frigideira, deposite a xícara de açúcar e cozinhe em fogo baixo a médio até dourar.

Em seguida, despeje a água e mexa até homogeneizar.

Adicione a banana picada ao caramelo, mexa e reserve.

Na batedeira, misture as 4 colheres de açúcar e as claras de ovo.

Bata até chegar ao ponto de clara em neve e reserve.

Em um vasilhame grande, faça uma camada uniforme de bolacha maisena e umedeça-as com leite.

Acrescente uma camada de creme.

Em seguida, deposite as bananas caramelizadas.

Adicione mais uma camada de bolacha umedecida e deposite as bolachas trituradas.

Após isso, faça outra camada de creme e deposite as claras em neve.

Deixe na geladeira até gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26810-pave-de-banana-com-negresco.html>