

PAVLOVA DE BANANA

INGREDIENTES

PAVLOVA:

Pavlova: 4 claras

200 g de açúcar

1 colher de amido de milho

1 colher de café de essência de baunilha

2 colheres de vinagre ou sumo de 1/2 limão

CREME:

Crema: 4 gemas

65 g de açúcar

300 ml de leite

1 colher de amido de milho

banana a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: Bata as gemas com o açúcar e com o amido de milho.

Coloque o leite no fogo.

Quando o leite estiver quente deverá juntar o preparado das gemas e mexer sem parar.

Deixe em fogo baixo até o creme engrossar, sempre mexendo para não agarrar.

Quando a pavlova estiver desenformada deverá colocar o creme por cima.

Decorar com a banana ou com outro fruto da sua escolha.

Levar para esfriar e depois servir quando desejar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29007-pavlova-de-banana.html>