

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:

Creme:4 gemas
65 g de açúcar
300 ml de leite
1 colher de amido de milho
banana a gosto

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: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://receitasfáceisrapidas.com.br/receita/29007-pavlova-de-banana.html>