CHICO BALANCEADO COM BANANA

INGREDIENTES

1 e 1/2 xícara de açúcar (calda de caramelo)

1/2 xícara(chá) de água quente (calda de caramelo)

2 a 3 bananas maduras

1 lata de leite condensado

1 colher de açúcar

2 colheres de essência de baunilha

3 a 4 colheres (sopa) amido de milho

1 litro de leite

4 gemas de ovos

4 claras batidas em neve

1 colher de açúcar

MODO DE PREPARO

Unte um refratário com as bananas cortadas em rodelas.

Leve ao forno preaquecido até elas ficarem douradas.

Faça a calda de caramelo adicionando 1 e 1/2 xícara de açúcar e 1/2 xícara(chá) de água quente até engrossar e dourar.

Despeje em cima das bananas cortadas em rodelas e reserve.

No liquidificador junte 1 lata de leite condensado, 1 colher de açúcar, 2 colheres de essência de baunilha, 3 a 4 colheres (sopa) de amido de milho, 1 litro de leite e 4 gemas de ovos.

Bata e leve ao fogo médio mexendo sempre até engrossar bem.

Coloque este creme em cima da calda de caramelo e das bananas.

Por fim bata na batedeira as 4 claras em neve e adicione 1 colher de açúcar.

Coloque por cima do creme e leve ao forno preaquecido somente para dourar o merengue.

Deixe esfriar e leve à geladeira.

Sirva Gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31807-chico-balanceado-com-banana.html