

CREME DE BANANA DA ELVIRA

INGREDIENTES

- 1/2 litro de leite
- 2 colheres de maisena
- 1 lata de leite condensado
- 2 ovos
- 6 bananas nanicas
- 8 colheres de açúcar
- 1 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Ainda frio misture o leite, maisena, gemas e o leite condensado, leve ao fogo até dar ponto de mingau grosso. Despeje num marinex e reserve.

Em uma panela coloque a manteiga, as bananas picadas em rodela e 4 colheres de açúcar. Misture até que as bananas amoleçam. Vire por cima do creme.

Bata as claras em neve com as outras 4 colheres de açúcar restantes, coloque sobre as bananas.

Leve ao forno até que as claras tenha virado suspiro, leve para gelar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34593-creme-de-banana-da-elvira.html>