

DOCE DE BANANA ÀS 3 CAMADAS

INGREDIENTES

1 kg de banana prata
1 xícara de açúcar
1 xícara de água
canela em pau a gosto
1/2 litro de leite
1 lata de leite condensado
1 gema
baunilha
1 caixa de creme de leite (sem soro)

MODO DE PREPARO

Derreter o açúcar e colocar a água até virar uma calda.

Coloque a canela e as bananas.

Deixe ferver bem até ficar bem consistente.

Ponha o doce em uma travessa e reserve.

Misture o leite, a maisena, o leite condensado, a gema e a baunilha em uma panela e leve ao fogo mexendo até virar um mingau bem homogêneo, desligue.

Jogue por cima do doce e deixe esfriar por uns 15 minutos.

Espalhe o creme de leite com as costas da colher por cima de todo o doce e leve para gelar de um dia para o outro.

A camada de creme de leite é para quebrar o doce e fica uma delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35096-doce-de-banana-as-3-camadas.html>