

BANANA NAPOLITANA

INGREDIENTES

- 1 bola de sorvete napolitano
- 1 banana prata
- 1 colher de sopa de açúcar mascavo
- 1 pitada de canela em pó
- 3 barrinhas da barra de chocolate
- 1 colher de sopa de farinha lactea
- 1 colher de sopa de leite em pó
- 1 colher de sopa de castanha de caju
- 1 colher de chá de leite condensado
- 1 colher de chá de leite ou creme de leite

MODO DE PREPARO

TRUFA:

Trufa:Derreta a barra de chocolate (banho maria ou micro-ondas),coloque o leite condensado e em seguida o leite ou o creme de leite,deixe a trufa aquecida.

A BANANA:

A banana:Picar a banana em cubos, colocar em um recipiente junto do açúcar mascavo e da canela. Colocar no micro-ondas por 1 minuto até virar uma calda, mas sem derreter a banana

FAROFA TOFFE:

Farofa Toffe:Bater no liquidificador ou processador a farinha láctea, o leite em pó e a castanha de caju, até virar uma farofa.

MONTAGEM:

Montagem:Coloque a trufa pronta, a faroffa toffe, a bola de sorvete, a calda de banana em volta e pra finalizar coloque um pouco de chantilly em cima da bola de sorvete.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35516-banana-napolitana.html>