

PAVÊ DE BANANA CARMELADA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

3/4 de xícara(chá) de açúcar

1/3 de xícara(chá) de água

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Reserve as claras na batedeira. Ferva o açúcar com a água até o ponto de bala mole. Despeje sobre as claras, enquanto bate, até ganhar volume, esfriar e formar um merengue brilhante.

MONTAGEM:

Montagem: Numa travessa, alterne camadas de biscoito, creme e banana caramelada. Cubra com o merengue e leve à geladeira por 3 horas.

Decore a gosto e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35600-pave-de-banana-caramelada.html>