

SOBREMESA SERRANA – ÁUREA

INGREDIENTES

- 1 Lata de leite
- 395g de Leite Condensado Áurea
- 1 Lata de Creme de Leite
- 4 Ovos (Claras Separadas)
- 3 Colheres de Sopa de Amido de Milho
- 6 Bananas Branca
- 2 Xícaras de Açúcar
- 1 Colher de Sopa de Canela em Pó
- ½ Xícara de Água

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador, gemas, leite, amido de milho, Leite Condensado Áurea e o creme de leite. Bater o suficiente para misturar os ingredientes, levar a panela e mexer até engrossar. Reserve. Para a calda, na panela leve ao fogo o açúcar até derreter, coloque a água e deixe desmanchar e ferver até o ponto de fio que caia da colher, coloque em um refratário de vidro grande. Pique as bananas em rodela pequenas, espalhe sobre o açúcar caramelizado, polvilhe canela em pó, coloque o creme. Depois de feito isto pegue as claras reservadas bata até o ponto de neve, acrescente o açúcar aos poucos até formar um suspiro. Coloque esta mistura sobre o creme e leve ao forno até dourar o suspiro. Esta sobremesa pode ser servida quente ou fria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43268-sobremesa-serrana-aurea.html>