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 rodelas 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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