GUAVACHE A LA NATNELLE ET CRÈME GLACÉE

INGREDIENTES

1 pote de um litro de sorvete de creme

500 g de requeijão tipo Catupiry

Canela em pó

500 g de goiabada pastosa

8 bananas-prata picadas em finas rodelas

2 goiabas vermelhas cortadas em quartos

Folhas de hortelã

MODO DE PREPARO

Unte uma forma refratária com o requeijão.

Sobre o requeijão coloque a goiabada, até cobrir todo ele.

Sobre a goiabada pouse as rodelas de banana salpicadas de canela em pó.

Leve a forma ao forno por 10 minutos.

Sirva as porções num prato raso e cubra com o sorvete de creme.

Decore o prato. Coloque as goiabas cortadas sobre as bananas e as folhas de hortelã sobre o sorvete.

Sirva com licor de cassis.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44829-guavache-a-la-natnelle-et-creme-glacee.html