

# 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 rodela  
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 rodela 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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