

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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