SOBREMESA DE BANANA COM SUSPIRO

INGREDIENTES

CREME AMARELO:

Creme amarelo:1 lata de leite condensado

3 latas de leite

1 pitada de sal

4 gemas

1 colher de essência de baunilha

2 colheres (sopa) rasa de amido de milho

SUSPIRO:

Suspiro:4 claras

12 colheres (sopa) de açúcar refinado (3 colheres de sopa para cada clara)

MODO DE PREPARO

Misturar todos os ingredientes do creme amarelo e bater no liquidificador e colocar no fogo baixo para engrossar.

Bater as claras em neve e acrescentar o açúcar para fazer o suspiro.

Forrar o fundo de um pirex com um pouco de açúcar e canela.

Dispor as bananas em rodela.

Polvilhar açúcar e canela por cima das bananas.

Colocar o creme amarelo.

Adicionar o suspiro por cima.

Colocar em forno preaquecido para assar em 150ºC até dourar o suspiro e ferver em baixo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45189-sobremesa-de-banana-com-suspiro.html