

SUPRESA DE BANANA

INGREDIENTES

MOLHO BRANCO:

Molho branco: 2 copos americano de leite (200 ml cada copo)

1 caixa de creme de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de chá de orégano

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

1 alho amassado

1/2 cebola picada

MODO DE PREPARO

MOLHO BRANCO:

Molho Branco: Em uma panela derreta a margarina e refogue o alho e a cebola. Derreta o amido de milho no leite e coloque na panela sem parar de mexer. Quando o molho estiver homogêneo, tipo um mingau, coloque o sal e o orégano e desligue o fogo. Em seguida coloque o creme de leite de forma que o molho não continue com a consistência de um mingau. Coloque por cima nas bananas e leve ao forno médio pré-aquecido por 15 minutos e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45343-supresa-de-banana.html>