# SORVETE PAVÊ DE BANANA

## INGREDIENTES

1/2 litro de leite

1 caixa de creme de leite

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água

4 bananas grandes cortadas em rodelas

1/2 pacote de bolacha Maria ou champagne trituradas

## MODO DE PREPARO

Coloque o leite no congelador, de preferencia numa vasilha de alumínio (pois congela mais rápido).

Enquanto isso, derreta o açúcar até formar um caramelo, acrescente a água e depois as bananas, deixe cozinhar até virar um doce com pedaços.

Esfrie e leve à geladeira.

Estando o leite já congelado, bata no liquidificador com a metade do doce e leve novamente ao freezer para congelar, depois de congelado coloque em uma batedeira e bata a mistura com o creme de leite e a outra metade do doce até dobrar de volume e ficar cremoso.

Adicione as bolachas trituradas e mexa levemente com uma colher para misturar ao creme.

Leve ao freezer ate congelar (em média 5 horas).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45870-sorvete-pave-de-banana.html