SOUFLÉ DE BANANA DEB

INGREDIENTES

12 bananas branca ou nanica meio madura

1 lata de leite condensado

1 medida de lata de leite

4 gemas

4 claras

10 colheres de sopa de açúcar

2 colheres de sopa de farinha de trigo

1 colher de chá de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em panela em fogo médio caramelizar as bananas picadas em rodelas com 8 colheres de açúcar e reservar.

Levar para engrossar leite condensado leite baunilha e farinha de trigo.

Reservar.

Bater as claras em neve e acrescentar o restante do açúcar.

Colocar em refratario que vá ao forno as bananas caramelizadas, o creme, por último as claras.

Levar ao forno moderado até dourar e levar para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46038-soufle-de-banana-deb.html