CREME DE CARAMELO COM BANANA

INGREDIENTES

1 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

2 bananas cortadas ao meio

MODO DE PREPARO

Em uma panela (em fogo baixo), ponha o açúcar até formar um caramelo.

Retire do fogo e, sem deixar esfriar, junte uma xícara do leite.

Devolva a panela ao fogo e deixe o caramelo derreter completamente.

Adicione o amido de milho dissolvido no restante do leite e mexa até ficar cremoso.

Em uma grelha antiaderente, ponha um pouco de manteiga e doure as bananas. Sirva quente ou frio.

Dica: pode substituir as bananas por abacaxi ou pêssego.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47526-creme-de-caramelo-com-banana.html