

# SOBREMESA DE BANANA CARAMELADA

## INGREDIENTES

### PARA O CARAMELO:

Para o caramelo:2 xícaras de açúcar

1 xícara de água

8 bananas nanicas fatiadas horizontalmente

### PARA O CREME:

Para o creme:3 xícaras de leite

3 gemas peneiradas

2 colheres de amido de milho

1 lata de leite condensado

1 pitadinha de canela em pó

### PARA O MERENGUE:

Para o merengue:6 claras

6 colheres de açúcar

## MODO DE PREPARO

Primeiro vocês irão fazer a calda caramelada (como uma calda de pudim), com a água e o açúcar. Depois acrescente as bananas. Não mexa para elas não desmancharem e reserve.

Agora prepare o creme, leve ao fogo todos os ingredientes do creme e deixe encorpar e reserve.

Em um marinex coloque uma camada do creme, uma de bananas carameladas, a pitadinha da canela, até terminar todos os ingredientes. Bata as claras com o açúcar até virar um merengue bem cremoso, despeje por cima e leve para o forno para dourar um pouquinho por cima. Se desejar coloque um pouquinho de canela por cima depois de dourada a sobremesa.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49252-sobremesa-de-banana-caramelada.html>