

SOBREMESA DE BANANA CAMELADA

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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