DOCE DE BANANA ECONÔMICO

INGREDIENTES

DOCE:

Doce:12 de bananas

6 colheres de açúcar

CREME:

Creme:2 copos de leite

6 colheres de sopa de açúcar

3 gemas

2 colheres de sopa de amido de milho

COBERTURA:

Cobertura:3 claras em neve

6 colheres de sopa de açúcar

raspas de limão

MODO DE PREPARO

Corte em rodelas as bananas, junte o açúcar.

Leve ao fogo até o açúcar derreter, retire do fogo e coloque num refratário.

Faça um creme com o leite , amido de milho e as gemas leve ao fogo até engrossar e coloque no refratário por cima das bananas.

Bata as claras em neve, junte o açúcar e as raspas de limão, coloque por cima do creme.

Em seguida leve ao forno por aproximadamente 15 a 20 minutos até a cobertura dourar.

Deixe esfriar, leve à geladeira e sirva gelado .

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52368-doce-de-banana-economico.html