CREME GELADO DE BANANA

INGREDIENTES

4 bananas nanica maduras picadas

1 colher de sopa de suco de limão

2 colheres de sopa de mel

200 ml de iogurte desnatado

½ colher de chá de canela em pó

Banana em rodelas para decorar

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador até ficar cremoso.

Coloque num recipiente plástico e leve ao congelador ou freezer, por cerca de 3 horas ou até endurecer.

Retire o recipiente e bata o creme em batedeira até o mesmo ficar pastoso, devolva ao congelador para poder firmar. Decore com rodelas de bananas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52862-creme-gelado-de-banana.html