DOCE DE BANANA NANICA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 gemas

2 colheres de amido de milho (maizena)

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

6 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Junte em outra panela os ingredientes do creme (menos o creme de leite).

Depois de engrossado o creme e cozido, desligue o fogo e coloque o creme de leite, mexa bem reserve.

Bata na batedeira até o ponto de suspiro as claras da cobertura e acrescente as 6 colheres de açúcar até formar um suspiro bem firme.

MONTAGEM:

Montagem:Em um pirex coloque a banana, em cima dela coloque o creme em cima dele coloque o suspiro.

Leve ao forno bem quente só para dourar o suspiro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52994-doce-de-banana-nanica.html