

SOBREMESA DE BANANA EXPRESS

INGREDIENTES

PARA AS BANANAS:

Para as bananas: 8 bananas nanicas cortadas em rodela

2 xícaras de açúcar

1/2 xícara de água

PARA O CREME:

Para o creme: 2 xícaras de açúcar

800 ml de leite

2 colheres de sopa (cheias) de amido de milho

1 colher de sobremesa de canela em pó

MODO DE PREPARO

CREME:

Crema: Caramelize o açúcar, não deixe ficar muito escuro.

Acrescente o leite e a canela e deixe derreter o caramelo.

Depois dilua o amido em um pouco de leite e acrescente no leite caramelizado até virar um mingau e reserve.

BANANAS:

Bananas: Coloque o açúcar na panela e deixe queimar, depois coloque a água e deixe derreter o açúcar queimado, depois junte as bananas e deixe cozinhar.

Não deixe as bananas ficarem muito moles.

Em um recipiente coloque o creme e cubra com as bananas, leve para gelar por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55842-sobremesa-de-banana-express.html>