

CHICO BALANCEADO, A SOBREMESA MAIS GOSTOSA DO MUNDO!

INGREDIENTES

Creme Belga

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 3 gemas de ovos
- 1 colher de sopa de amido de milho
- 200 ml de leite integral
- 1 colher de sopa de essência de baunilha

Banana Frita

Ingredientes:

- 4 bananas
- 1 colher de sopa de manteiga

Merengue

- 3 claras de ovos
- 6 colheres de sopa de açúcar
- 1 colher de sopa de suco de limão

MODO DE PREPARO

Creme Belga

Em uma panela dissolva o amido de milho em um pouco de leite e em seguida acrescente o restante do leite. Acrescente o leite condensado, o creme de leite, a essência de baunilha, e passe as gemas por uma peneira para retirar a película.

Leve em fogo médio misturando constantemente até engrossar e continue cozinhando por aproximadamente 3 minutos.

Reserve cobrindo com plástico filme em contato direto com o creme para não criar película

Banana Frita

Divida as bananas ao meio e frite-as na manteiga até que fiquem douradas.

Reserve.

Merengue

Leve um recipiente ao banho Maria e dentro coloque as claras dos ovos, o açúcar e misture até que o açúcar se

dissolver por completo.

Retire do banho Maria e bata com uma batedeira até começar esbranquiçar, em seguida sem parar de bater acrescente o limão e bata até atingir picos firmes.

Reserve.

Montagem:

Em uma travessa faça uma camada com metade do creme belga e coloque as bananas encima formando outra camada.

Acrescente o restante do creme belga formando uma terceira camada, e pra finalizar cubra com merengue.

A decoração fica a gosto, eu fiz pequenos picos batendo rapidamente com uma colher na superfície do merengue e gratinei os picos com auxilio de um maçarico.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15441-chico-balanceado-a-sobremesa-mais-gostosa-do-mundo.html>