

SÓ LEITE E BANANA! A SOBREMESA ITALIANA MAIS GOSTOSA EM 5 MINUTOS! SEM FORNO!

INGREDIENTES

Para a massa

6 colheres(sopa) de maisena
10 colheres(sopa) de queijo ralado
15 colheres(sopa) de farinha de trigo
2 copos (americano) de leite
1 copo(americano) de óleo
3 ovos
1 colher(sobremesa) de sal
1 colher(sobremesa)de fermento em pó

Ketchup á gosto

Para o recheio

200 gramas de mussarela
200 gramas de frango cozido e desfiado
200 gramas de maionese
150 gramas de peito de peru
 $\frac{1}{2}$ xícara(chá) de cheiro verde
2 copos de requeijão
1 pé de alface
200 gramas de morango
100 gramas de milho em conserva
100 gramas de azeitonas verdes
100 gramas de tomate cereja
1 manga grande fatiada em lâminas
Maionese a gosto para decorar

Modo de preparo

Ingredientes

3 bananas
25 g de manteiga
70 g de açúcar (para caramelizar as bananas)

700 ml de leite

150 g de açúcar adicional (para a mistura de leite)

30 g de gelatina em pó

70 ml de água (para dissolver a gelatina)

MODO DE PREPARO

Passo a Passo Detalhado

Preparar a Gelatina:

Hidrate a gelatina: Em uma tigela pequena, combine a gelatina em pó com 70 ml de água fria. Deixe descansar por alguns minutos para que absorva a água.

Dissolva a gelatina: Aqueça a mistura no micro-ondas por 15-20 segundos, até que a gelatina se dissolva completamente. Reserve.

Caramelizar as Bananas:

Prepare as bananas: Descasque e corte as bananas em rodelas.

Caramelize: Em uma frigideira, derreta a manteiga em fogo médio e adicione 70 g de açúcar. Deixe caramelizar levemente antes de adicionar as rodelas de banana. Cozinhe até que as bananas estejam douradas e caramelizadas. Retire do fogo e deixe esfriar.

Preparar a Mistura de Leite:

Mistura de leite: Em uma panela, aqueça o leite com 150 g de açúcar adicional. Mexa até que o açúcar dissolva completamente.

Combine com a gelatina: Adicione a gelatina dissolvida ao leite quente e misture bem.

Montagem da Sobremesa:

Monte a sobremesa: Em um molde ou recipiente adequado, coloque as bananas caramelizadas no fundo. Despeje a mistura de leite com gelatina sobre as bananas.

Resfrie: Deixe esfriar à temperatura ambiente e, em seguida, refrigere por pelo menos 5 horas para que a gelatina firme completamente.

Servir:

Desenforme e sirva: Após a sobremesa firmar, desenforme com cuidado e sirva. A sobremesa apresentará uma combinação irresistível de cremosidade da gelatina e a doçura intensa das bananas caramelizadas.

Dicas Importantes

Bananas caramelizadas: Assegure-se de que as bananas estejam bem douradas para intensificar o sabor.

Dissolução da Gelatina: Garanta que a gelatina esteja completamente dissolvida para evitar qualquer textura granulada na sobremesa.

Personalização: Sinta-se à vontade para adicionar frutas frescas, essência de baunilha ou outros sabores favoritos para personalizar a sua sobremesa.

Este doce italiano de banana com gelatina é a escolha perfeita para uma sobremesa rápida e requintada, ideal para qualquer ocasião. Fácil de preparar e extremamente saborosa, ela é certeza de sucesso entre todos os paladares!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15940-so-leite-e-banana-a-sobremesa-italiana-mais-gostosa-em-5-minutos-sem-forno.html>