SOBREMESA CREMOSA DE BANANA: É FÁCIL, RÁPIDA E SUPER DELICIOSA... VER MAIS

INGREDIENTES

3 bananas maduras

2 colheres (sopa) de manteiga (40g)

1 colher (sopa) de suco de limão

2 gemas de ovo

2 colheres (sopa) de amido de milho (25g)

200 ml de leite

1 xícara de creme de leite fresco gelado 33-38% de gordura (250 ml)

DICA: Se quiser, adicione 1/3 de colher (chá) de açafrão para dar uma cor mais intensa.

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta a manteiga em fogo baixo e adicione as bananas picadas.

Cozinhe por alguns minutos até que as bananas fiquem macias.

Adicione o suco de limão e mexa bem, amassando as bananas até que elas estejam molinhas e quase se desmanchando.

Retire a panela do fogo, se desejar adicione o açafrão, e com um mixer triture as bananas até obter um creme homogêneo.

Em seguida, adicione as gemas de ovo, o amido de milho, o leite e misture bem com um fuê.

Leve a panela novamente ao fogo e fique mexendo até engrossar.

Depois que começar a borbulhar, conte 1 minuto e retire do fogo.

Transfira o creme para uma travessa, coloque um plástico em contato e leve para a geladeira para esfriar.

Em outra tigela, bata o creme de leite fresco até atingir o ponto de chantilly.

Retire o creme de banana da geladeira, bata na batedeira e depois adicione aos poucos ao chantilly.

Bata até incorporar.

Transfira o creme para um saco de confeitar com bico estrela e coloque em taças.

Leve à geladeira por pelo menos 2 horas antes de servir.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16063-sobremesa-cremosa-de-banana-e-facil-rapida-e-super-deliciosa-ver-mais.html