

SÓ LEITE E BANANA! A SOBREMESA CASEIRA MAIS DELICIOSA EM APENAS 5 MINUTOS! SEM PRECISAR ASSAR!

INGREDIENTES

3 bananas

1 gema de ovo

1 colher (chá) de essência/extrato de baunilha

1 caixinha (200 g) de leite condensado

600 ml de leite

8 colheres (sopa) de amido de milho (Maizena)

150 g de açúcar

50 ml de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a gema, a baunilha e o leite condensado, e misture bem.

Adicione o leite fresco e mexa. Acrescente o amido de milho e continue mexendo até ficar homogêneo. Leve ao fogo e cozinhe até engrossar, mexendo sempre. Quando engrossar, retire do fogo e despeje em copos ou tigelas para servir.

Descasque as bananas e corte-as em rodelas. Coloque-as em uma tigela e reserve.

Em outra panela, coloque o açúcar e leve ao fogo para caramelizar. Quando estiver caramelizado, adicione as bananas e misture.

Acrescente a água e cozinhe por mais 4 a 5 minutos. Depois, retire do fogo e despeje sobre o creme.

Coloque a sobremesa na geladeira por 4 a 5 horas ou até firmar. Quando estiver pronto, retire e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16121-3-bananas-1-gema-de-ovo-1-colher-cha-de-essencia-extrato-de-baunilha-1-caixinha-200-g-de-leite-condensado-600-ml-de-leite-8-colheres-sopa-de-amido-de-milho-maizena-150-g-de-acucar-50-ml-de-agu.html>