

BANANA CAMELIZADA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colher de amido de milho
- 2 colhe de (sopa) de essência de baunilha
- 8 bananas
- 2 xícaras de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture primeiramente o leite condensado, amido de milho e as duas colheres de essência de baunilha na panela

Em seguida, misture o leite e leve ao fogo até ficar cremoso

Coloque numa forma e deixe esfriar

Em outra panela, derreta o açúcar até virar um caramelo

Sem derreter as bananas, desligue o fogo e deixe esfriar por dois minutos

Em seguida, acrescente por cima do creme e leve à geladeira por 4 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5943-banana-caramelizada.html>