

# BANANA CARAMELIZADA

## 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, acrecente por cima do creme e leve à geladeira por 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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