

Delícia de Banana



Ingredientes

Creme:

- 1 lata de leite condensado
- 2 copos (americano) de leite
- 2 colheres (sopa) de farinha de trigo
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 1 gema
- 1 colher (café) de baunilha

Caramelo

- 2 xícaras (chá) de açúcar

Marshmallow

- 4 claras
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (café) de baunilha

Principal:

- 12 bananas cortadas ao meio de cumprido.
-

Modo de Preparo

Caramelo:

Derreta o açúcar numa panela e despeje-o num refratário de vidro.

Creme:

No leite dissolva a farinha de trigo e o amido de milho, em seguida despeje todos os ingredientes numa panela grande, em fogo médio e mexa sem parar até o creme engrossar. Cerca de 10 minutos. Reserve.

Marshmallow:

Numa batedeira bata todos os ingredientes até às claras ficarem firmes.

Montagem:

No refratário já com o caramelo, coloque as bananas em todo o fundo, em seguida coloque o creme e cubra-os com o marshmallow. Leve ao forno para dourar aproximadamente por 20 minutos. Levar a geladeira,

Salpicar um pouco de canela. passe no açúcar cristal e coloque em forminhas de papel.

Bom apetite!