

Pavê de Banana



Ingredientes

Doce de banana

- 12 bananas-nanicas médias sem casca
- 1 colher (sopa) de adoçante dietético de uso culinário

Creme

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite em pó desnatado
- 1 gema
- 3 colheres (chá) de maisena
- 1/2 xícara (chá) de leite de coco light

Cobertura

- 2 claras
- 4 colheres (sopa) de frutose (açúcar de frutas)
- 4 colheres (sopa) de creme de leite light

Modo de Preparo

Doce de banana

Corte as bananas em rodelas finas e coloque-as em uma panela. Polvilhe o adoçante e leve ao fogo baixo até que a banana desmanche. Reserve.

Creme

Bata todos os ingredientes no liquidificador. Coloque o creme em uma panela e deixe engrossar no fogo baixo. Cozinhe por mais três minutos e retire do fogo. Reserve.

Creme

Bata as claras em neve firme e acrescente aos poucos o adoçante. Bata bem e retire da batedeira. Junte o creme de leite e misture.

Monte o pavê em um refratário. Despeje o doce de banana e cubra com o creme.

Finalize com o suspiro e leve à geladeira por quatro horas. Sirva bem gelado.

Bom apetite!