Creme de Banana Gelado

www.receitasdafia.com/receitas/creme-de-banana-gelado

Com esse calor, nada melhor do que um saboroso creme de banana gelado. Confira a receita!

20 min 8 porções

Ingredientes

- 6 bananas nanica congeladas
- 1 caixinha de creme de leite
- 1/2 caixinha de leite condensado
- 1/2 xícara de leite
- 2 colheres de leite em pó

Modo de Preparo

1. Congele as bananas.
2. Depois de congeladas, retire as cascas, corte-as e reserve.
3. No liquidificador ou mix, coloque os outros ingredientes e por último as bananas.
4. Bata até virar um creme tipo sorvete.
5. OBS: Se for bater no liquidificador, bata aos poucos porque a massa do creme fica pesada.
6. Depois de batido, coloque em uma travessa e leve ao congelador por 2 horas.
7. Sirva bem gelado.