

MOUSSE BANANA



CONFEÇÃO

1. Na taça da cc com acessório batedor colocar 2 pacotes de natas 35% gordura frias, começar com vel 3 e ir aumentando até velocidade 7 cerca de 2/3 min em cada velocidade vedem a tampinha do vapor.
2. adicionar 1 lata de leite condensado pequena e continuar a bater vel 6 1 min
3. Verter numa taça e reservar
4. Tirar o aces batedor e colocar a lâmina triturar, descascar 5 bananas maduras e triturar vel 12 20 seg se necessário dar um toque de turbo para desfazer as bananas em puré.
5. Adicionar 1 Saqueta de cuajada e juntar ao preparado anterior.
6. Levar ao frio pelo menos 2/3 horas antes de servir.

INGREDIENTES

- 2 PACOTES DE NATAS 35% GORDURA, FRIAS
- 1 LATA DE LEITE CONDENSADO PEQUENA
- 5 BANANAS MADURAS
- 1 SAQUETA DE CUAJADA