

CHICO BALANCEADO

Ingredientes:

Creme

- 1 litro de leite integral
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 2 colheres (sopa) de amido de milho

Calda

- 1 xícara de açúcar
- 8 bananas

MODO DE FAZER

1. Calda

- Corte as bananas em rodela grossas.
- Derreta o açúcar até formar um caramelo claro.
- Acrescente as bananas e mexa delicadamente por 2-3 minutos.
- Espalhe no fundo do refratário.

2. Creme

- Misture o leite preparado, gemas, açúcar e amido.
- Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.
- Despeje sobre a banana.

3. Merengue

- Bata as claras em neve. (claras que foram separadas das gemas para o creme)
- Acrescente o açúcar aos poucos, batendo até formar picos firmes.
- Espalhe o merengue sobre o creme.

4. Finalização

- Leve ao forno médio (180 °C) por cerca de 10 a 15 minutos, apenas para dourar o merengue.



Merengue;

- 3 claras
- 6 colheres (sopa) de açúcar

Rende 25 porções