

CREME DE BANANA

Ingredientes

700 g de bananas	compota
500 ml de natas	1 limão
1 lata de pêsego em calda	açúcar

- Montam-se as natas, adoça-se com açúcar e reserva-se;
- Põem-se 3 ou 4 colheres de compota ao gosto numa caçarola, acrescenta-se um pouco de sumo de limão e aquece-se a fogo suave. Tira-se do lume e reserva-se;
- Descasam-se as bananas, cortam-se em troços, trituram-se e põem-se no copo da batedeira;
- Escorrem-se os pêsegos do molho da conserva, reserva-se um deles para adornar e põe-se o resto junto com as bananas;
- Bate-se até conseguir um composto homogéneo e passa-se para uma fruteira ou uma caçarola de vidro;
- Acrescenta-se a compota, mistura-se e começam-se a incorporar 350 ml de natas unindo-as com movimentos envolventes;
- Adorna-se com o pêsego reservado e cortado.

