

QUEQUES DE BANANA

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 20 QUEQUES

400g de bananas cortadas em pedaços
300g de farinha de trigo sem fermento
350g de açúcar amarelo
4 ovos
250 ml de leite
80g de manteiga derretida
1 colher de chá bem cheia de bicarbonato de sódio
Forminhas de papel frisado



Tempo de preparação: 45 minutos
Custo: 2.00 € | Custo por queque: 0.10 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar
Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/queques-banana-25893/>

PREPARAÇÃO

1. No liquidificador, coloque os ovos partidos, as bananas, o açúcar, a manteiga derretida e o leite. Bata tudo até que a banana fique bem desfeita.
 2. Numa tigela, misture a farinha com o bicarbonato de sódio. Aos poucos, adicione a mistura da banana, mexendo bem entre cada adição.
 3. Coloque uma forminha de papel dentro de uma forminha de alumínio ou de silicone. Verta a massa para dentro da forma de papel, sem encher totalmente. Coloque as formas num tabuleiro de ir ao forno.
 4. Leve ao forno pré-aquecido nos 170° e deixe cozer aproximadamente 25 minutos. Depois dos queques cozidos e lorinhos, retire. Depois de frios estão prontos a servir.
- A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!

<http://www.saborintenso.com/ebook> - eBook SaborIntenso
Livro Digital de Culinária com 420 páginas

Saborintenso.com