

DELÍCIA DE BANANAS DA MADEIRA NO FORNO

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 12 PESSOAS

1 kg de bananas da Madeira
5 ovos
1 lata de leite condensado com 397g
1 litro de leite quente
150g de açúcar
3 colheres de sopa de farinha maizena
3 colheres de sopa de açúcar
7,5g de açúcar baunilhado
Canela em pó q.b.



Tempo de preparação: 30 minutos
Custo: 5.50 € | Custo por pessoa: 0.46 €

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

Receita em vídeo: <http://www.saborintenso.com/f23/delicia-bananas-da-madeira-no-forno-34693/>

PREPARAÇÃO

1. Num tabuleiro de ir ao forno espalhe um pouco de açúcar.
Polvilhe com um pouco de canela.
Descasque as bananas e corte-as ao meio na vertical.
Espalhe-as no fundo do tabuleiro.
Por cima, espalhe o restante açúcar.
Polvilhe com mais um pouco de canela.
Leve ao forno pré-aquecido nos 250° e deixe caramelizar durante 10 minutos.
 2. Entretanto, parta os ovos e separe as gemas das claras.
Coloque as gemas num tacho.
Às gemas, junte o leite condensado, a farinha maizena e o açúcar baunilhado.
Mexe muito bem com uma vara de arames até que a farinha fique dissolvida.
Aos poucos, misture o leite.
 3. Leve ao lume e deixe engrossar sem parar de mexer.
Quando começar a borbulhar, retire.
 4. Passado os 10 minutos, retire as bananas do forno.
Diminua a temperatura do forno para os 180°.
Por cima das bananas, espalhe o creme.
 5. Bata as claras em castelo bem firmes.
Junte as 3 colheres de sopa de açúcar e bata até que fique um merengue.
Cubra o tabuleiro com o merengue e alise.
 6. Leve ao forno entre 10 a 15 minutos até que o merengue fique loirinho.
Depois de pronto, retire.
Deixe arrefecer e sirva.
- 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