Doce de banana com biscoitos de azeite

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Económico	Com a família	4 pessoas

Ingredientes

- 250ml de Gallo Azeite
- **Doce de banana:**
- 6 bananas às rodelas
- 200g de açúcar
- 6 ovos
- 500ml de água
- Q.b. de canela
- **Biscoitos de azeite:**
- Azeite Gallo
- 600g de farinha
- 250g de açúcar
- 1 raspa de limão
- 3 ovos (+ 1 para pincelar)
- 1 colher de chá de fermento em pó

Modo de preparação:

1. Para o doce de banana coloque ao lume o açúcar com a água e vá mexendo cerca de 15 minutos até obter uma calda de açúcar.
2. Adicione à calda de açúcar as rodelas de banana e cozinhe por mais 10 minutos até estas se desfazerem e retire do lume.
3. Separe as gemas das claras e junte as gemas ao preparado anterior. Mexa bem e volte novamente ao lume. Deixe cozinhar até o doce engrossar, mexendo sempre por mais 6-8 minutos. Retire do lume e deixe arrefecer por completo.
4. Enquanto o doce arrefece prepare os biscoitos de azeite. Comece por bater os ovos com o açúcar até obter um creme esbranquiçado. De seguida adicione todos os outros ingredientes e mexa bem até formar uma massa. Amasse com as mãos e faça bolinhas achatadas. Disponha-as sobre um tabuleiro de forno coberto com papel vegetal e pincele com o ovo batido. Leve ao forno pré aquecido a 180ºC por 12 minutos até dourar.
5. Quando o creme de banana estiver frio bata as claras em castelo e incorpore-as no doce.
6. Sirva o doce de banana acompanhado dos biscoitos de azeite e polvilhe com canela.

Produtos utilizados

Azeite

Azeite

Veja também

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Brownie de Chocolate

Doces e Sobremesas Demorado Fácil

Mousse de mascarpone com palitos la reine e morangos com balsâmico

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Tarte de limão

Doces e Sobremesas Demorado Médio

Coroa de pavlova com frutos vermelhos

Doces e Sobremesas Médio Fácil

Mini pizzas doces de morango com mascarpone e hortelã

GALLO

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide