



Dulce de Plátano con Galletas de Aceite



Categoría

Doces e Sobremesas



Tempo de preparação

Demorado



Dificuldade

Fácil



Custo

Económico



Com quem?

Con amigos



Nº de pessoas

4 pessoas

Ingredientes



Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clásico

- Para el dulce de plátano:
- 6 plátanos en rodajas
- 200g de azúcar
- 6 huevos
- 500ml de agua
- Canela, al gusto
- Para las galletas de aceite:
- 600g de harina
- 250g de azúcar
- 1 ralladura de limón
- 3 huevos (+1 para pincelar)
- 1 cucharadita de levadura en polvo

Modo de preparación

1

Para el dulce de plátano, lleva el azúcar al fuego con el agua y revuelve durante unos 15 minutos hasta obtener un almíbar de azúcar.

2

Añade las rodajas de plátano al almíbar de azúcar y cocina durante 10 minutos más hasta que se deshagan. Retira del fuego.

3

Separa las yemas de las claras y agrega las yemas a la mezcla anterior. Remueve bien y vuelve a llevar al fuego. Cocina hasta que el dulce espese, revolviendo constantemente durante 6-8 minutos. Retira del fuego y deja enfriar por completo.

4

Mientras el dulce se enfría, prepara las galletas de aceite. Comienza batiendo los huevos con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina. Luego, agrega todos los demás ingredientes y mezcla bien hasta formar una masa. Amasa con las manos y forma bolitas achatadas. Colócalas en una bandeja para horno forrada con papel pergamino y pincela con el huevo batido. Lleva al horno precalentado a 180°C durante 12 minutos hasta que estén doradas.

5

Cuando el dulce de plátano esté frío, bate las claras a punto de nieve e incorpóralas al dulce.

6

Sirve el dulce de plátano acompañado de las galletas de aceite y espolvorea con canela.

Produtos utilizados



Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra



Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide