

QUADRADINHO DE BANANA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 1 gema

720 ml de leite (3 e 1/2 xícaras de chá)

120 g de açúcar (2/4 xícara de chá)

100 g de farinha de trigo (3/4 xícara de chá)

75 g de glucose de milho (1/4 xícara de chá)

TIPOS DE RECHEIOS:

Tipos de recheios: 1/3 de xícara de chá de banana prata picada (60 g) e misturada com 1/3 de xícara de chá de queijo meia cura ralado (35 g)

1/3 de xícara de chá de banana prata picada (60 g) misturada com canela em pó a gosto

1/4 de xícara de chá de uvas passas escuras (30 g) hidratadas em 2 colheres de sopa de rum

1/3 de xícara de chá de goiabada derretida (120 g) misturada com 1/4 de xícara de chá de queijo meia cura ralado (25 g)

PARA EMPANAR:

Para empanar: farinha de trigo para empanar

3 claras batidas

3 e 1/2 xícaras de chá de flocos de milho quebrados (200 g)

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma panela, coloque a gema, leite, açúcar, farinha de trigo, glucose de milho e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar (cerca de 10 minutos).

MONTAGEM:

Montagem: Em uma assadeira retangular (21 cm x 33 cm x 2 cm de altura) forrada com papel filme, espalhe metade da massa (feita acima).

Coloque o recheio de sua preferência e, depois, o restante da massa, espalhando bem com as costas de uma colher. Cubra com saco plástico e leve para a geladeira por 2 horas para firmar. Na hora de servir, retire da geladeira, desenforme e corte em quadrados (com 5 cm de lado).

Dica: Você pode colocar vários recheios diferentes, um ao lado do outro, e cobrir com a massa.

EMPANAMENTO:

Empanamento: Passe cada quadrado de massa na farinha de trigo, depois na clara batida e, em seguida, nos flocos de milho quebrados.

Frite em óleo quente até dourar. Retire do fogo e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42528-quadrado-de-banana.html>