

BRIGADEIRO DE BANANA AU FONDANT

INGREDIENTES

1/2 dúzia de banana nanica
1 lata de leite condensado
100 g de granola
2 colher (chá) de canela
1 limão
100 g de aveia em flocos finos
500 g de açúcar de confeiteiro
1/2 xícara de leite
2 colher (chá) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

FAROFA:

Farofa: Em um prato misture a aveia, a canela, e raspas do limão. Reserve.

BANANA:

Banana: Em uma panela misture as bananas amassadas, o leite condensado, 1 colher (chá) de manteiga e a granola.

Cozinhe por aproximadamente 5 minutos (até desgrudar da panela) sem parar de mexer.

Deixe esfriar em um prato e leve a geladeira por 20 minutos.

Retire da geladeira, enrole pequenas porções e as banhe no fondant.

Passe-as na farofa, antes do fondant secar, e deixe secar em uma superfície lisa.

FONDANT:

Fondant: Coloque em banho maria o leite, 1 colher (chá) de manteiga e 1 colher (sopa) do sumo do limão.

Acrescente o açúcar aos poucos mexendo sempre, cozinhe por 10 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42785-brigadeiro-de-banana-au-fondant.html>