BANANAS AO FORNO

INGREDIENTES

ACOMPANHAMENTO:

Acompanhamento:2 claras

3 colheres de açúcar

200 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

Unte um refratário e polvilhe farinha de trigo. Mexa o vasilhame para que a farinha espalhe por todo o fundo e lados.

Numa vasilha à parte misture as colheres de farinha, de açúcar e o fermento.

Faça uma camada de bananas cortadas ao comprido cobrindo todo o fundo da vasilha. As fatias devem ficar bem juntas.

Polvilhe a mistura de farinha.

Espalhe por cima pedacinhos da manteiga.

Repita as camadas.

Sobre a última (farinha e manteiga) espalhe algumas passas ou ameixas (opcional).

Pressione um pouquinho para que fiquem entre as fatias.

Bata os 4 ovos, claras e gemas juntas.

Despeje cobrindo tudo.

Polvilhe a canela com açúcar.

Asse em forno médio, preaquecido, por uns 30 minutos, até ficar bem corado.

O número de camadas vai variar de acordo com o tamanho da vasilha .,em geral, 2 a 3 camadas.

Para o acompanhamento, à parte bata as 2 claras bem firmes, acrescente o açúcar (querendo menos doce coloque só 2 colheres) e continue batendo.

Deve ficar bem firme, junte então o creme de leite e misture bem.

O creme pode ser com ou sem o soro,depende do gosto pessoal.

Leve para gelar.

Sirva o doce com o creme à parte.

Sorvete de creme ou chocolate também são bons como acompanhamentos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47259-bananas-ao-forno.html