Sobremesas

CHIFFON DE BANANA DA MADEIRA

Receita de Fã
Fácil
70 Min.
10-15 Doses

INGREDIENTES

- 4 BANANAS DA MADEIRA
- 4 OVOS
- 250 G DE AÇÚCAR
- 200G DE FARINHA DE TRIGO T55 SEM FERMENTO
- 100G DE FARINHA MAIZENA
- 1 CHÁVENA (250ML) E 1/4 DE ÓLEO
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE CANELA
- 1 COLHER DE SOBREMESA DE ERVA-DOCE
- 1 PITADA DE SAL
- 1 COLHER DE SOPA DE FERMENTO (USEI ROYAL)
- MARGARINA E FARINHA PARA A FORMA.

CONFEÇÃO

1. 1- Pré-aquecer o forno a 180º.
2. 2- Esmagar as bananas com um garfo.
3. 3- Colocar os ovos e o açúcar na taça da CC e, com o acessório batedor, bater na velocidade 8, durante 10 minutos.
4. 4- Em seguida, adicionar a banana esmagada, o óleo, uma pitada de sal, a canela e a erva-doce e bater 8 minutos, na velocidade 6.
5. 5- Peneirar as farinhas para uma tigela.
6. 5- Transferir para a tigela o preparado da taça da CC e ir envolvendo com as farinhas, delicadamente, de baixo para cima. Quando a massa estiver bem misturada e homogénea (vê-se abrir bolhas), adicionar o fermento e envolver muito bem, sem bater.
7. 6- Colocar em forma grande, untada e enfarinhada.
8. 7- Levar ao forno, a 180º por 50 minutos, até estar cozido (teste do palito). A meio da cozedura pode-se colocar folha de alumínio para não queimar.
9. 8- Depois de cozido, deixar arrefecer dentro do forno.