

PAPELOTE DE FRUTOS EXÓTICOS COM MOLHO DE CHOCOLATE



CONFEÇÃO

1. Descasque as bananas, a manga e o ananás. Corte a fruta em cubos de 1 cm e as bananas às rodelas. Com a ajuda de um descascador corte 4 raspas de lima.
2. Deite o chocolate na taça com o acessório para triturar/amassar. Misture durante 30 seg na velocidade 12.
3. Coloque 4 retângulos de papel vegetal e reparta a fruta no centro de cada papelote. Junte as raspas, a baunilha cortada em 4, o anis estrelado, o mel e polvilhe com lascas de chocolate. Feche hermeticamente cada papelote.
4. Coloque os 2 papelotes na panela de vapor e as outras 2 no tabuleiro de vapor superior.
5. Lave a taça e deite 0,7 L de água, feche a tampa e coloque a panela de vapor com as papelotes. Selecione o programa de vapor P2 durante 20 min. ou em modo manual a 120°C durante 25 min. Sirva de imediato.

INGREDIENTES

- 2 BANANAS
- MEIO ANANÁS
- 1 MANGA
- 50 G CHOCOLATE
- 1 LIMA
- 4 ANIS ESTRELADOS
- MEIA VAGEM DE BAUNILHA
- 4 C. S. DE MEL