Sobremesas

CRUMBLE DE BANANA COM CALDA DE CARAMELO

Receita de Fã
Fácil
50 Min.
4-6 Doses

INGREDIENTES

- RECHEIO:
- 4 BANANAS GRANDES
- 100G DE CHOCOLATE BRANCO
- 1/2 CHÁVENA DE CHÁ DE SUMO DE 1 LARANJA
- MANTEIGA PARA UNTAR
- CRUMBLE:
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE FARINHA DE TRIGO
- 4 COLHERES DE SOPA DE AÇUCAR AMARELO
- 100G DE MANTEIGA CORTADA EM CUBOS (SE ESTIVER GELADA, MELHOR)
- 1/4 COLHER DE CHÁ DE FERMENTO
- 1 PITADA DE SAL (OPCIONAL, SE A MANTEIGA TIVER SAL, NÃO É NECESSÁRIO)
- CALDA DE CARAMELO:
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE AÇUCAR
- 1 CHÁVENA DE CHÁ DE ÁGUA
- 200 G DE NATAS

CONFEÇÃO

1. Recheio:
2. Pré aqueça o forno a 180º;
3. Unte um pirex com manteiga;
4. Descasque as bananas e corte em rodelas de tamanho médio (se tiver o acessório ralador/cortador, pode usar o de maior corte) e espalhe pelo pirex;
5. Pique grosseiramente o chocolate branco e espalhe por cima da banana;
6. Regue com o sumo de laranja, misture bem e reserve.
7. Crumble:
8. Acessório: Amassar/Triturar
9. Coloque todos os ingredientes na taça e programe 30s velocidade 6.
10. Calda de Caramelo:
11. Numa caçarola misture o açúcar com a água até dissolver;
12. Leve a lume brando e deixe, sem mexer, durante 10 minutos, até que fique com uma cor âmbar;
13. Desligue do fogo, e com muito cuidado (para não se queimar) junte as natas;
14. Mexa vigorosamente com um fouet;
15. Sirva por cima do crumble, que deve estar ainda morno.