



Arena Gastronômica 21ª FENEARTE

Chef Heleno Junior

Bolo de banana com geleia de nego bom e brigadeiro de queijo coalho

Ingredientes:

Para o Bolo de Banana:

4 ovos;
4 colheres (sopa) de manteiga;
1 1/2 xícara (chá) de açúcar;
2 xícaras (chá) de farinha de trigo sem fermento;
1 colher (sopa) de fermento químico em pó;
1 Colher (sobremesa) de bicarbonato de sódio;
1 kg de banana (prata ou pacovan) sem casca.

Para a Geleia de Nego Bom:

400 g de nego bom;
150 mL de vinho tinto suave;
10 mL de água.

Para o Brigadeiro de Queijo Coalho:

1 lata de leite condensado (395g);
1 caixa de creme de leite (200g);
100 mL de leite;
300 g de queijo coalho ralado fino.

Modo de Preparo:

Para o Bolo de Banana:

1. Amasse a banana com um garfo, adicione o bicarbonato; misture e deixe descansar por 10 minutos.
2. Bata a manteiga, açúcar, os ovos até formar um creme claro; adicione a farinha de trigo com o fermento; bata até misturar o trigo por completo.

Adicione a banana amassada reservada, misture mais um pouco.

3. Coloque em uma forma redonda untada e enfarinhada aro 22 sem furo; Leve para assar à 180°C por aproximadamente 40 minutos.

Para a Geleia de Nego Bom:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo; mexa com o batedor (fouet) até dissolver e virar uma geleia.

Para o Brigadeiro de Queijo Coalho:

1. Leve todos os ingredientes ao fogo, mexendo sem parar, quando levantar borbulhas. Cronometre o tempo em 3 minutos e desligue o fogo.