



## 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.