

Bananas Assadas

Ingredientes:

4 bananas
2 maracujás
4 colheres de suco de laranja
4 colheres de licor de laranja

Creme de laranja:

150 ml de natas espessas
3 colheres de sopa de açúcar confeiteiro
2 colheres de sopa licor de laranja

Modo de preparo:

1º Para preparar o creme de laranja, coloque o creme de leite fresco em uma tigela e polvilhe com açúcar de confeiteiro. Com um batedor manual, misture até que o creme forme picos suaves. Incorpore delicadamente o licor de laranja e leve à geladeira até o momento de usar.

2º Descasque as bananas e coloque cada uma em uma folha de papel alumínio.

3º Corte os maracujás ao meio e esprema o suco de cada metade sobre as bananas. Distribua o suco e o licor de laranja sobre as bananas.

4º Feche as folhas de alumínio sobre as bananas para que fiquem completamente envolvidas.

5º Coloque os pacotes em uma assadeira e asse as bananas em forno pré-aquecido a 180° C por cerca de 10 minutos, ou até que fiquem macias (teste com um palito).



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografia por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006