

Pão de mel com aproveitamento integral da banana

Chef Casimira Neves

6 bananas inteiras com casca
1 chávena de chá de mel
1 chávena de chá de leite
1 colher de sopa de margarina
1 colher de sopa de canela em pó
2 colheres de sopa de chocolate em pó
1/2 colher de sopa de cravinho
1 chávena de chá de açúcar
3 chávenas de chá de farinha de trigo
1 colher de sopa de fermento
1 chávena de chá de leite morno
1 colher de sopa de bicarbonato.

1. No liquidificador, bater as bananas com leite até conseguir triturar bem as cascas.
2. Adicione o mel, margarina, canela, chocolate, cravo e açúcar misture bem até formar uma massa homogênea.
3. Peneire a farinha juntamente com o fermento e misture com a massa.
4. Por ultimo dissolva o bicarbonato no leite morno e acrescente a mistura.
5. Coloque em formas untadas, levando ao forno médio(180°) por aproximadamente 25 minutos.
6. Deixe esfriar, corte ao meio e recheie com doce de leite e banhe no chocolate fracionado

