

# 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

