

Folhado de Banana



Ingredientes

Massa folhada congelada laminada

- 3 colheres de açúcar
- 1 colher de manteiga
- 2 bananas nanicas cortadas em rodelas
- Canela em pó para polvilhar

Creme de baunilha

- 1 1/2 xícara de leite
- 3 gemas
- 1 fava de baunilha
- 1/2 xícara de açúcar
- 2 colheres de amido de milho

Modo de Preparo

Massa folhada congelada laminada

Descongele a massa folhada conforme as instruções da embalagem. Aqueça o forno a 200°C. Abra a massa em uma superfície ligeiramente polvilhada com farinha de trigo e, com uma faca afiada, cortem-na em tiras mais ou menos curvas, dando o formato de uma banana. Transfira-as para uma assadeira e, com um garfo faça furos na massa para não criar bolhas.

Leve ao forno pré-aquecido até dourar ligeiramente. Coloque as tiras de massa folhada em uma grade para que esfriem. Enquanto isso, em uma panela antiaderente derreta o açúcar até que comece a dourar, sem deixar escurecer. Acrescente a manteiga e misture até incorporá-la totalmente ao açúcar, acrescente 1/2 xícara de água e deixe ferver formando uma calda rala.

Junte as bananas cortadas em rodelas e deixe cozinhar por 3 minutos sem deixar que desmanchem. Espere amornar.

Creme de baunilha

No liquidificador, bata o leite, as gemas, o açúcar e o amido de milho. Abra a fava de baunilha ao meio sem separar e raspe-a com a ponta de uma faca, para retirar as sementinhas, sobre os ingredientes batidos. Leve a mistura ao fogo até ferver e engrossar, mexendo sempre. Cubra com filme plástico para não formar película. Deixe amornar.

Montagem

Na hora de servir, arrume uma fatia de massa folhada, espalhe colheradas de creme de baunilha sobre ela e distribua por cima as rodelas de banana com um pouco de calda. Polvilhe com canela.

Bom apetite!