

Delícias de banana

EMATER. Rio Grande do Sul.

Fôlder / 1998

Cód. Acervo: 21574

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/21574>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:41

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br

DELÍCIAS DE BANANA

Ingredientes:

- ½ litro de leite
- 04 bananas
- 06 colheres (sopa) de açúcar
- 02 ovos.

Modo de fazer:

- 1 Bata as gemas com 3 colheres de açúcar.
- 2 Junte aos poucos o leite e leve ao fogo, mexendo sem parar.
- 3 Retire do fogo e deixe esfriar.
- 4 Bata as claras em neve, adicione o resto do açúcar aos poucos, batendo sempre.
- 5 Em seguida, adicione as bananas e amasse aos poucos.
- 6 Por último, junte o creme frio, continuando a bater.
- 7 Coloque nas formas e leve ao refrigerador.

**SORVETE
DE BANANA**

Ingredientes:

- ½ xícara de gordura (óleo)
- 1 xícara de açúcar
- 2 ovos
- 1 xícara de banana
- 1 colher de chá de suco de limão
- 2 colheres de chá de fermento em pó
- 2 xícaras de farinha de trigo.

Modo de fazer:

- 1 Bater a gordura com açúcar e os ovos.
- 2 Juntar a banana passada na peneira e o suco de limão.
- 3 Peneirar a farinha, o sal e o fermento.
- 4 Misturar tudo na massa acima.
- 5 Assar em forma untada em forno quente por uma hora.

**PÃO
DE BANANA**

EMATER-RS



SECRETARIA
DA AGRICULTURA E
ABASTECIMENTO

RIO GRANDE DO SUL



**A gente sabe o que quer.
A gente sabe onde vai.**

Ingredientes:

- 4 copos de cachaça
- 2 copos de água
- 1 ½ copo de açúcar
- 4 bananas.

Modo de fazer:

- 1 Descasque as bananas e corte em rodela.
- 2 Deixe as bananas em infusão na cachaça por 8 dias, em vasilha de louça ou vidro.
- 3 Após oito dias, fazer uma calda grossa e deixar esfriar.
- 4 Coar a infusão e misturar a calda.
- 5 Engarrafar.



Ingredientes:

- 15 bananas
- 02 ovos
- 02 colheres (sopa) de suco de limão
- Açúcar a gosto.

Modo de fazer:

- 1 Descascar, cortar ao meio e fritar as bananas.
- 2 Colocá-las numa forma, uma sobre a outra.
- 3 Fazer uma gemada, juntando o suco de limão.
- 4 Colocar a gemada sobre as bananas.
- 5 Bater as claras em neve com açúcar e cobrir tudo.
- 6 Levar ao forno durante mais ou menos 1 (um) minuto para dourar.



Ingredientes:

- 1 quilo de bananas maduras
- 1 quilo de açúcar cristal ou mascavo
- 1 colher de sopa de manteiga
- 1 colher de suco de laranja.

Modo de fazer:

- 1 Lavar, descascar e esmagar as bananas.
- 2 Levar ao fogo junto com todos os demais ingredientes até dar ponto (aparece o fundo da panela).
- 3 Forrar uma forma com manteiga e açúcar cristal ou colocar numa pedra de mármore.
- 4 Deixar esfriar um pouco.
- 5 Cortar e embrulhar.

