

Receitas com banana
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Volante / 2006

Cód. Acervo: 42254

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/42254>

Documento gerado em: 07/11/2018 17:48

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

RECEITAS COM BANANA

Ingredientes:

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

Modo de fazer:

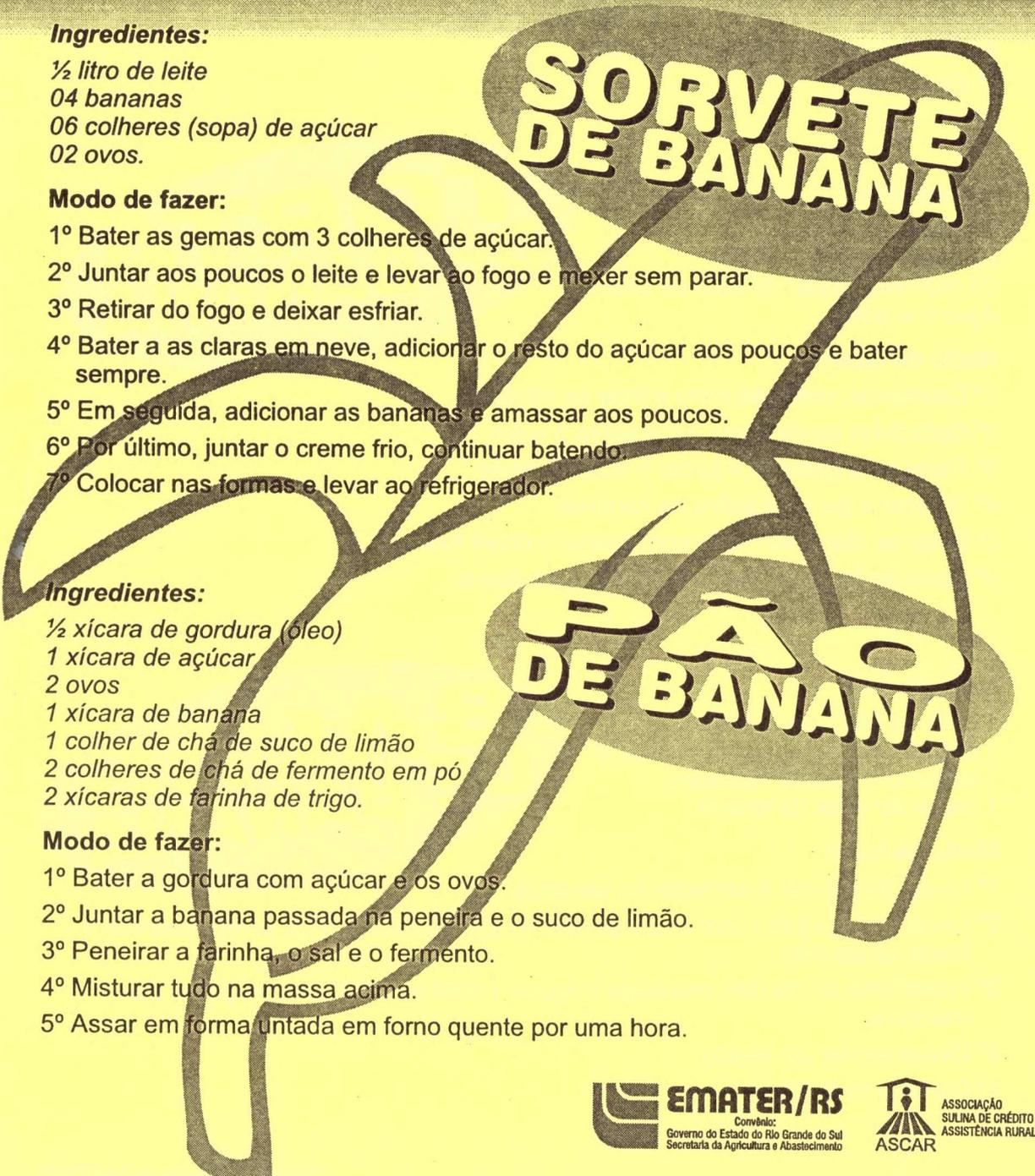
- 1º Bater as gemas com 3 colheres de açúcar.
- 2º Juntar aos poucos o leite e levar ao fogo e mexer sem parar.
- 3º Retirar do fogo e deixar esfriar.
- 4º Bater a as claras em neve, adicionar o resto do açúcar aos poucos e bater sempre.
- 5º Em seguida, adicionar as bananas e amassar aos poucos.
- 6º Por último, juntar o creme frio, continuar batendo.
- 7º Colocar nas formas e levar ao refrigerador.

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:

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



SORVETE
DE BANANA

PÃO
DE BANANA

Ingredientes:

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

Modo de fazer:

- 1º Descascar as bananas e cortar em rodelas.
- 2º Deixar as bananas em infusão na cachaça por 8 dias, em vasilha de louça ou vidro.
- 3º Após oito dias, fazer uma calda grossa e deixar esfriar.
- 4º Coar a infusão e misturar a calda.
- 5º Engarrafar.



Ingredientes:

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

Modo de fazer:

- 1º Descascar, cortar ao meio e fritar as bananas.
- 2º Colocá-las numa forma, uma sobre a outra.
- 3º Fazer uma gemada e juntar o suco de limão.
- 4º Colocar a gemada sobre as bananas.
- 5º Bater as claras em neve com açúcar e cobrir tudo.
- 6º Levar ao forno durante 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:

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

