

Trufas Fritas com Creme de Banana Chef Flavio Federico

Ingredientes Massa de trufas

Ovos - 110 gramas

Óleo de canola - 30 gramas

Açúcar - 120 gramas

Leite - 70 gramas

Bourbon - 45 gramas

Farinha - 200 gramas

Cacau em pó - 60 gramas

Sal - 1 pitada

Chocolate amargo (64% de cacau) derretido - 60 gramas



Autora: Sandra Assumpção
18 de dezembro de 2013

Ingredientes do creme de banana

Açúcar - 100 gramas

Baunilha - meia fava

Bananas maduras - 100 gramas

Leite - 100 gramas

Leite de coco - 200 gramas

Modo de preparo das trufas

Misture os ovos com o óleo, o açúcar, o leite e o Bourbon. Acrescente a farinha, o sal, o cacau e o fermento peneirados. Incorpore o chocolate derretido e deixe gelar por uma noite. Faça bolinhas com as trufas e frite em óleo a 175 graus na hora de servir.

Modo de preparo do creme de banana

Liquidifique os leites com a baunilha raspada, as bananas e leve ao fogo. Mantenha quente. Faça um caramelo a seco com o açúcar e deglace com o creme. Cozinhe até dissolver todos os grumos e reserve.