Dulce de Plátano con Galletas de Aceite

Categoria	Tempo de preparação	Dificuldade	Custo	Com quem?	Nº de pessoas
Doces e Sobremesas	Demorado	Fácil	Económico	Con amigos	4 pessoas

Ingredientes

Al gusto: Gallo Aceite de Oliva Extra Virgen Clássico

- Para el dulce de plátano:
- 6 plátanos en rodajas
- 200g de azúcar
- 6 huevos
- 500ml de agua
- Canela, al gusto
- Para las galletas de aceite:
- 600g de harina
- 250g de azúcar
- 1 ralladura de limón
- 3 huevos (+1 para pincelar)
- 1 cucharadita de levadura en polvo

Modo de preparación

1. Para el dulce de plátano, lleva el azúcar al fuego con el agua y revuelve durante unos 15 minutos hasta obtener un almíbar de azúcar.
2. Añade las rodajas de plátano al almíbar de azúcar y cocina durante 10 minutos más hasta que se deshagan. Retira del fuego.
3. Separa las yemas de las claras y agrega las yemas a la mezcla anterior. Remueve bien y vuelve a llevar al fuego. Cocina hasta que el dulce espese, revolviendo constantemente durante 6-8 minutos. Retira del fuego y deja enfriar por completo.
4. Mientras el dulce se enfría, prepara las galletas de aceite. Comienza batiendo los huevos con el azúcar hasta obtener una crema blanquecina. Luego, agrega todos los demás ingredientes y mezcla bien hasta formar una masa. Amasa con las manos y forma bolitas achatadas. Colócalas en una bandeja para horno forrada con papel pergamino y pincela con el huevo batido. Lleva al horno precalentado a 180ºC durante 12 minutos hasta que estén doradas.
5. Cuando el dulce de plátano esté frío, bate las claras a punto de nieve e incorpóralas al dulce.
6. Sirve el dulce de plátano acompañado de las galletas de aceite y espolvorea con canela.

Produtos utilizados

Clássico

Aceite de Oliva Virgen Extra

Mais receitas em

www.galloportugal.com

© 2024 Todos os direitos reservados à Gallo Worldwide