

GASTRONOMIA

* Sorvetão delícia



- Ingredientes**
- * 2 latas de leite condensado
 - * 6 colheres (sopa) de chocolate em pó
 - * 3 colheres (sopa) de manteiga
 - * 1 caixa de creme de leite
 - * 2 xícaras (chá) de nozes picadas
 - * 1 xícara (chá) de cereja em calda picada
 - * 4 xícaras (chá) de sorvete de creme
 - * 1 xícara (chá) de creme de leite fresco gelado
 - * 1 colher (sopa) de açúcar
 - * Cerejas em calda para decorar

Modo de preparo
Leve uma panela ao fogo médio com o leite condensado, o chocolate e a manteiga, mexendo até engrossar. Desligue, misture com o creme de leite e espalhe no fundo de um refratário grande. Espalhe as nozes misturadas com as cerejas por cima e cubra com o sorvete de creme. Leve ao congelador por 2 horas. Na batedeira, bata o creme de leite fresco gelado com o açúcar até formar picos firmes. Retire a sobremesa do congelador, cubra com o chantilly, decore com cerejas e sirva.

* Pavê com creme de nozes



- Ingredientes**
- * 2 colheres (sopa) de doce de leite cremoso
 - * 2 colheres (sopa) de licor de nozes
 - * 1 e 1/2 pacote de biscoito champagne (270 g)
 - * 1/2 xícara (chá) de leite
 - * 1/3 de xícara (chá) de doce de leite cremoso para cobrir
 - * Nozes inteiras para decorar
- Creme**
- * 1 lata de leite condensado
 - * 2 colheres (sopa) rasas de maisena
 - * 1 lata de leite (use a lata de leite condensado vazia para medir)
 - * 2 gemas peneiradas

- * 1/2 xícara (chá) de nozes picadas
 - * 1 lata de creme de leite
- Modo de preparo**
Para o creme, em uma panela, misture o leite condensado, a maisena dissolvida no leite e as gemas. Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Tire do fogo, misture as nozes e o creme de leite e deixe esfriar. Para a calda, dissolva o doce de leite no leite e acrescente o licor. Umedeça os biscoitos na calda e forre o fundo de um refratário médio. Faça uma camada de creme, de biscoitos e de creme. Espalhe o doce de leite e decore com nozes inteiras. Leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

* Gelado de abacaxi com creme



- Ingredientes**
- * 1 abacaxi médio picado
 - * ½ xícara de açúcar
 - * ½ xícara de água
 - * 1 lata de leite condensado
 - * 2 caixinhas de creme de leite
 - * 400 ml de leite
 - * 2 colheres (sopa) de amido de milho
 - * 100 g de coco ralado
- Modo de Preparo**
Coloque o abacaxi, o açúcar e a água em uma panela. Cozinhe por

aproximadamente 15 minutos e deixe esfriar. Em outra panela, misture o leite condensado, o leite e o amido de milho. Leve ao fogo, mexendo até engrossar. Desligue e acrescente uma caixinha de creme de leite. Em uma travessa, espalhe o creme e distribua o abacaxi cozido e escorrido. Misture a outra caixinha de creme de leite com o coco ralado e espalhe por cima. Leve à geladeira por 3 horas antes de servir.

* Banana caramelizada



- Ingredientes**
- 1ª camada (banana caramelizada)
 - * 5 bananas descascadas e picadas em rodela
 - * 1 xícara (chá) de açúcar
 - * 1/2 xícara (chá) de água
 - 2ª camada (creme)
 - * 500 ml de leite
 - * 3 gemas
 - * 1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho
 - * 2 colheres (sopa) bem cheias de açúcar
 - * 1 pitada de sal
 - * 1 colher (café) de essência de baunilha
 - 3ª camada (suspiro)
 - * 3 claras
 - * 3 colheres de açúcar
 - * Algumas gotinhas de limão
- Modo de preparar**

Bananas caramelizadas - em uma panela coloque o açúcar para derreter. Depois que derreteu, coloque a água e deixe formar o caramelo, junte as bananas e deixe cozinhar até formar uma calda grossa. Desligue o fogo e despeje em um refratário. Misture muito bem as gemas com o açúcar e o leite (reserve um pouco para dissolver o amido de milho), o amido de milho dissolvido previamente no leite reservado, a essência de baunilha e o sal. Leve ao fogo e cozinhe em fogo lento sem parar de mexer até engrossar. Derrame este creme sobre as bananas. Bata as claras na batedeira até ficar em ponto de suspiro firme. Continue batendo e coloque o açúcar aos poucos e o suco de limão. Coloque este suspiro sobre o creme e as bananas. Leve ao forno só para dourar.