

Tabuleiro de Rapadura com Banana

Ingredientes:

1 xícara de chá de leite
1 tablete de 320g de rapadura Laje Bonita
1 colher de chá de fermento em pó
2 colheres de sopa de manteiga
2 claras em neve
2 gemas
3 xícaras de chá de farinha de trigo
1 xícara de chá de creme de leite
1 pitada de sal
1 xícara de chá de açúcar
Banana em rodelas para rechear
Canela em pó para povilhar

PARA A FAROFA DE COBERTURA:

1 xícara de açúcar
4 colheres de sopa de manteiga
1 xícara de farinha de trigo

Modo de Preparar:

1. Bata na batedeira (tudo junto): as gemas, o açúcar, a manteiga e o leite durante pelo menos 3 minutos. Acrescente aos poucos a farinha de trigo, misture bem e acrescente o creme de leite.
2. Desligue a batedeira e misturando bem à mão, acrescente o fermento e o sal.
3. Por último misture levemente as claras em neve.
4. Em seguida, leve ao forno em uma assadeira retangular média.

Montagem (em tabuleiro untado e enfarinhado):

1ª camada – toda a massa.
2ª camada – banana em rodelas.
3ª camada – rapadura raspada e, após, povilhe com canela.
4ª camada – farofa de cobertura

Assar por 1 hora em forno pré-aquecido à 240°. Antes de tirar do forno teste com um palito que deverá ser introduzido na massa e sair completamente seco.