

Vigésimo Oitavo

Agrinordeste



AULAS SHOW
RECEITAS

Chef
Heleno Júnior



Torta de Queijos Pernambucanos com Banana da Terra e Geleia de Nego Bom

Ingredientes:

Para o Creme de Queijo:

400 g de queijo manteiga;
200 g de queijo coalho;
400 mL leite condensado;
300 g de creme de leite;
15 g de gelatina sem sabor.

Para o Recheio de Banana:

4 bananas da terra levemente cozidas no vapor;
1 colher (sopa) de manteiga;
canela em pó a gosto.

Para a Base da Torta:

2 pacotes de biscoito Maria;
150 g de manteiga.

Para a Geléia de Nego Bom:

200 g de nego bom;
100 mL de vinho tinto;
Água (se necessário).

Modo de Preparo:

Para o Creme de Queijo:

1. Bata no liquidificador os queijos, o leite condensado, o creme de leite e a gelatina sem sabor hidratada e derretida (Reserve).

Para o Recheio de Banana:

1. Asse as bananas em rodela e polvilhe com a canela.
2. Espalhe o recheio frio sobre a massa de biscoito, em seguida a geleia de nego bom e por último o creme batido;
3. Gele e finalize com canela e umas rodela de banana assada.

Para a Base da Torta:

1. Triture bem o biscoito e misture a manteiga derretida;
2. Monte essa massa no fundo de uma
3. assadeira de fundo falso;
4. Leve ao forno para assar por aproximadamente 10 minutos (reserve).

Para a Geléia de Nego Bom:

1. Misture os ingredientes e leve tudo ao fogo até derreter por completo.

Realização:



Apoio:

MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



#BORAPERNAMBUCAR



Secretaria de
Agricultura e Pecuária



Patrocínio:



Secretaria de
Desenvolvimento
Econômico



MINISTÉRIO DO
TURISMO



Acelerar para
desenvolver

