

BANANA EM TEMPURA COM GELADO DE CHOCOLATE E REDUÇÃO DE WHISKY

INGREDIENTES (4 PESSOAS)

4 Bananas da Madeira
300ml de Whisky
30g de Açúcar mascavado
200g de farinha de trigo
200g de farinha de arroz

300ml de vodka
300ml de cerveja
1 colher de sopa de mel
Farinha q.b.
Gelado de chocolate q.b.

PREPARAÇÃO

Num tacho, junte o whisky e o açúcar mascavado. Deixe levantar ferver, baixe o lume e deixe reduzir. Para preparar a tempura, numa taça grande, junte as duas farinhas, o vodka, a cerveja e uma colher de sopa de mel. Mexa bem com umas varas e reserve. Descasque as bananas, passe por farinha, sacuda bem, mergulhe na tempura e frite em óleo aquecido a 180°C. Escorra bem. Sirva as bananas em tempura com gelado de chocolate e a redução de whisky.

