

# Brownie Denso de Casca de Banana com Cobertura de Chocolate

## Ingredientes (para 3 pessoas):

---

Cascas de 3 bananas maduras (bem lavadas)  
1 xícara (200g) de açúcar  
1/2 xícara (115g) de manteiga sem sal, derretida  
1/2 xícara (60g) de chocolate em pó 50% cacau  
1/2 xícara (120ml) de leite integral  
1 e 1/2 xícaras (180g) de farinha de trigo  
2 colheres de sopa de leite em pó  
1/4 xícara de chocolate granulado (para cobertura)  
1/4 xícara de água (para cozinhar as cascas)

## Modo de Preparo:

---

**\*\*Prepare as cascas de banana:\*\*** Lave muito bem as cascas de banana. Corte as extremidades e pique-as em pedaços pequenos. Em uma panela pequena no fogão, coloque as cascas picadas com 1/4 de xícara de água. Cozinhe em fogo baixo por cerca de 10-15 minutos, ou até as cascas ficarem bem macias. Deixe esfriar um pouco.

**\*\*Bata no liquidificador:\*\*** Transfira as cascas cozidas e a água do cozimento (se houver) para o liquidificador. Adicione o leite e o açúcar. Bata bem até obter um creme homogêneo e sem pedaços das cascas.

**\*\*Misture os secos:\*\*** Em uma tigela grande, peneire a farinha de trigo e o chocolate em pó. Adicione o leite em pó e misture bem.

**\*\*Combine as misturas:\*\*** Despeje a mistura líquida do liquidificador (cascas, leite, açúcar) sobre os ingredientes secos. Adicione a manteiga derretida. Com uma espátula ou fouet, misture delicadamente até incorporar todos os ingredientes e obter uma massa homogênea. Não bata demais para não desenvolver o glúten da farinha e deixar o brownie duro.

**\*\*Asse o brownie:\*\*** Despeje a massa em uma forma pequena (aproximadamente 20x20 cm) untada e enfarinhada. Leve ao forno (a gás ou elétrico) pré-aquecido a 180°C por cerca de 30-40 minutos, ou até que um palito inserido no centro saia ligeiramente úmido (brownie não é bolo, então não deve sair seco).

**\*\*Finalize:\*\*** Retire do forno e, enquanto ainda estiver morno, polvilhe o chocolate granulado por cima. Deixe esfriar completamente antes de cortar e servir.

## Preparo

Aproximadamente 20 minutos (incluindo cozinhar as cascas)

## Cozimento

30 a 40 minutos no forno

## Serve

Serve 3 pessoas

## Dieta

Vegetariano

## Dica

---

*Para um sabor ainda mais intenso de chocolate, você pode aquecer um pouco de leite com chocolate em pó e açúcar e regar o brownie depois de assado, antes de colocar o granulado. Isso adicionará umidade e sabor extra.*