

TORTA FINA COM MERENGUE

Ingredientes (massa): 5 ovos, 1 ½ xícara de açúcar, 2 xícaras de farinha de trigo com fermento, ½ xícara de óleo, ½ xícara (chá) de água.

Modo de preparo: Bater as claras em neve, acrescentar 2 colheres (sopa) açúcar, bater bem e reservar. Bater as gemas com o restante do açúcar, o óleo e água. Acrescentar um pouco das claras e a farinha, mexendo delicadamente. Acrescentar o restante das claras, assar em forma untada e forrada só o fundo (2 formas de 20 cm).

Ingredientes (Recheio 1): 400g de doce de leite, 100g de uvas passas (deixadas de molho em 3 colheres (sopa) de rum e 5 colheres (sopa) de água de um dia para o outro).

Modo de fazer: Misturar o doce de leite com as passas e reservar.

Ingredientes (Recheio 2): 300g de banana caramelada.

Banana Caramelada

Ingredientes: 4 bananas maduras cortadas em rodela, 1 xícara (chá) de açúcar, canela em pau.

Modo de fazer: Levar ao fogo o açúcar até caramelizar. Juntar ½ xícara (chá) de água e deixar no fogo até derreter o açúcar. Adicionar as bananas e a canela e cozinhar em fogo baixo até ficar um doce bem espesso.

MERENGUE

Ingredientes: 3 claras, 1 xícara (chá) de açúcar refinado.

Modo de fazer: Em banho-maria, misturar a clara com o açúcar, mexendo bem até dissolver o açúcar. Bater na batedeira até ficar em ponto de suspiro.