

TORTA BANOFFEE

Ingredientes (massa): 250g biscoito maisena triturado, manteiga em quantidade suficiente para formar uma massa.

Modo de preparo: Misturar o biscoito maisena com a manteiga e colocar a massa numa forma de fundo falso. Levar para assar em forno médio por cerca de 10 minutos.

Ingredientes (Recheio): 400g de doce de leite, 5 bananas maduras cortadas em rodela, 200g de chantilly batido, canela em pó (para decorar).

Montagem da torta: Na massa já asada, colocar o doce de leite e as rodela de banana. Decorar com chantilly batido e salpicar canela em pó.

TORTINHA DE FRUTAS

Ingredientes (massa): 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 100g de manteiga, 20g de açúcar, 2 colheres (sopa) de água gelada, 1 pitada de sal.

Modo de fazer: Peneirar a farinha, o açúcar e o sal juntos. Misturar a manteiga gelada em cubos com a farinha usando a ponta dos dedos, até obter uma farofa. Adicionar a água e misturar rapidamente sem sovar muito até que a massa fique homogênea. Enrolar em filme plástico e deixar repousar na geladeira por 30 minutos. Colocar a massa nas forminhas e levar para assar por cerca de 10 a 15 minutos, até dourar. Rechear com creme confeiteiro e decorar com as frutas de sua preferência.

Recheio: Creme Mestre Patissier Arcolor (Creme de confeiteiro)

Modo de fazer: Seguir as orientações da embalagem.

Decoração: Frutas