

## RECEITA:

# Torta Banoffee



**Dificuldade**  
Média



**Tempo de Preparo**  
50 minutos



**Rendimento**  
1 torta 24 cm



## INGREDIENTES

### Massa:

- 200 g de Bolacha  
Maisena triturada
- **2 colheres (sopa) de Genuine  
Cacau em Pó 100%**
- 60 g de manteiga

### Recheio:

- 200 g de doce de leite firme
- 6 bananas nanicas maduras  
em rodela
- **150 g de Chocolate Genuine  
Blend em raspas**

- 250 ml de creme de leite fresco  
batido em ponto firme
- **Genuine Cacau em Pó 100%  
para polvilhar**



## MODO DE PREPARO

### Massa:

- 1 - Misture todos os ingredientes formando uma farofa úmida.
- 2 - Forre uma assadeira de fundo removível e leve ao forno a 180 °C por 15 minutos. Reserve.

### Recheio:

- 1 - Depois que a massa esfriou, passe uma camada generosa de doce de leite.
- 2 - Espalhe as rodela de banana nanica e por cima as raspinhas de Chocolate Genuine Blend.
- 3 - Cubra com camada grossa de chantilly e polvilhe o Genuine Cacau em Pó 100% por cima.
- 4 - Leve à geladeira por 2 horas ou se preferir bem gelada, coloque no freezer por 30 minutos antes de servir.

Validade: 5 dias na geladeira



sac@sac-cargill.com.br



cargillfoodservice.com.br