

TORTA DE BANANA E CHOCOLATE LAURA

INGREDIENTES

MASSA:

Massa: 125 g de manteiga

60 g de açúcar refinado

1 ovo

200 g de farinha de trigo

50 g de farinha de amêndoas

3 g de bicarbonato de sódio

RECHEIO:

Recheio: 5 bananas nanicas maduras

20 ml rum

250 ml de creme de leite

50 ml de essência de baunilha

3 gemas

20 g de açúcar cristal

200 g de chocolate amargo

200 g de chocolate ao leite

12 g manteiga

CALDA:

Calda: 55 g de chocolate amargo

20 g creme de leite fresco

10 g de mel

10 ml de água

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Bata a manteiga com o açúcar até ficar branco.

Coloque a farinha e o bicarbonato incorporando a mão.

Abra a massa em uma forma redonda que pode separar o aro e leve a geladeira por pelo menos 2h.

Pré-aqueça o forno a 180º C e asse a 180º C, por 15 minutos.

Retire o aro e deixe assar por mais 5 minutos.

Retire a massa e deixe esfriar

RECHEIO:

Recheio:Pique as bananas e deixe imergir no rum e reserve.

Aqueça o creme de leite até fazer bolinhas.

Bata as gemas e o açúcar.

Acrescente 80 ml do creme de leite e misture a mão e volte para a panela do creme de leite.

Mexa por 3 minutos no fogo com um fouet.

Jogue por cima do chocolate e abafe.

Coloque a manteiga gelada.

CALDA:

Calda:Coloque o chocolate e o creme de leite no micro-ondas por 30 s e misture bem.

Acrescente o mel e a água e misture bem.

MONTAGEM:

Montagem:Uma camada de massa assada fria, uma camada de banana, uma camada de creme de chocolate frio.

Leve à geladeira até ficar bem gelada.

Na hora de servir coloque a calda por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15931-torta-de-banana-e-chocolate-laura.html>