

# Torteleta Banoffe

2347

## Ingredientes

### Preparo

500g Base Para Torta Doce Pronta (Receita 001829)

### Creme

30g Creme De Leite

165g Doce De Leite

110g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier

### Acabamento

700g Recheio Banana Com Canela Recheio Banana Com Canela



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Com auxílio de uma bilha abrir a massa de base para torta doce até obter espessura de 4 mm.
02. Forrar as formas (8 cm de diametro x 2 cm de altura).
03. Com auxílio de um garfo perfurar a massa no fundo.
04. Fornear a 180°C por aproximadamente 25 minutos em forno lastro.
05. Esfriar e reservar.

### DICA

- Outro forneamento:
- \* Forno turbo: 150°C por aproximadamente 15 minutos.

### CREME

01. Colocar O Chocoblanc Chocolatier, o doce de leite e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

### ACABAMENTO

01. Colocar 70 g de Zeelandia Recheio Banana com Canela em cada torteleta.
02. Com auxílio de um saco de confeitar e um bico liso colocar 30 g de creme de doce de leite sobre cada torteleta.

### DICA

- O acabamento com o bico liso pode ser feito com outros bicos da sua preferência.

## Dicas

## Rendimento / Quebra

10 Unidades de 145 g

## Validade

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Bilha

---

Saco De Confeitar

---

Espátula

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Garfo

---

Recipiente

---

Bico Liso

---

Forminhas Para Torteleta

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média):** % VD (\*)

V. Energético (kcal)	217	11
Carboidratos (g)	34	11
Açúcares totais (g)	20	
Aç adicionados (g)	18	36
Proteínas (g)	2.1	4
Fibra Alimentar (g)	1.0	4
Sódio (mg)	28	1
Gorduras totais (g)	6.6	10
Gorduras saturadas (g)	1.9	10
Gorduras trans (g)	0.8	40