

Torta Crumble De Chocolate E Banana

1845

Ingredientes

Crumble

125.0	g	Farinha De Trigo
50.0	g	Glaçúcar
100.0	g	Manteiga Sem Sal

Preparo

350.0	g	Recheio Banana Com Canela
300.0	g	Banana Nanica Picada
250.0	g	Base Para Torta Doce Pronta (Receita
450.0	g	Recheio Chocolate



Modo de Fazer

CRUMBLE

01. Colocar a manteiga sem sal e o glaçúcar na batedeira e bater em velocidade média (velocidade 2) até obter um creme esbranquiçado. Utilizar batedor tipo raquete.
02. Adicionar a farinha de trigo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) até homogeneizar.
03. Colocar em saco plástico e levar ao freezer até ficar firme.
04. Passar por peneira grossa para formar os flocos e manter no freezer até o momento de usar.

DICA

- O glaçúcar pode ser substituído por açúcar refinado.

PREPARO

01. Com o auxílio de uma bilha, esticar a massa de Base para Torta Doce Pronta até obter uma espessura de aproximadamente 3 mm.
02. Forrar formas de torta (9 x 2,5 cm).
03. Colocar aproximadamente 35 g de Zeelandia Recheio Banana com Canela no fundo de cada forma e espalhar.
04. Espalhar aproximadamente 45 g de Zeelandia Recheio Chocolate sobre o recheio de banana.
05. Em seguida espalhar aproximadamente 20 g de crumble.
06. Fornear a 190°C por aproximadamente 40 minutos em forno lastro.
07. Esfriar e desenformar.
08. Decorar a gosto com Zeelandia Açúcar Confeiteiro.

DICA

- Outro forneamento:

* Forno Turbo: 160°C por aproximadamente 30 minutos.

Dicas

Rendimento/Quebra

10 Unidades de 120 g

Validade

72 horas

Equipamentos

Forno

Batedeira

Peneira

Bilha

Freezer

Espátula

Colher

Batedor Tipo Raquete

Balança

Faca

Forma De Torta

Tabela Nutricional

Cada 100g da mistura contém (em média):		%VD*
V. Energético (kcal)	227 kcal	11
V. Energético (kJ)	950 kJ	11
Carboidratos (g)	34 g	11
Proteínas (g)	1.7 g	2
Gord. Totais (g)	8.3 g	15
Gord. Saturadas (g)	3.9 g	18
Gord. Trans (g)	0.6 g	**
Fibra Alimentar (g)	0 g	0
Sódio (mg)	22 mg	1