

Tarte Banoffee

irresistível...

Ingredientes

250g **Massa Areada**
25g ovo (1/2 ovo classe M)
100g manteiga à temperatura ambiente
200g **Doce de Leite**
1 banana
125g **Chantilly**
190g água fria
Chocolate em Pó q.b.

Preparação

- 01** Misture a **Massa Areada** com a manteiga e o ovo até obter uma massa homogênea. Envolve em película aderente e leve ao frigorífico por 30 minutos.
- 02** Estenda a **Massa Areada** e forre uma tarteira. Coloque uma folha de papel vegetal sobre a massa e encha com grão de bico seco. Leve ao forno a 180°C por 15 minutos.
- 03** Retire o papel vegetal e o grão de bico e leve novamente ao forno até a massa ficar dourada. Deixe arrefecer.
- 04** Numa taça, junte o **Chantilly** com a água e bata.
- 05** Coloque uma generosa camada de **Doce de Leite** sobre a base da tarte já assada e fria e cubra com rodellas de banana.
- 06** Cubra com chantilly e polvilhe com **Chocolate em Pó**.

Nota: Foi utilizada uma tarteira de 24 cm.

