

Fotos: Sibebe Negromonte/CB/D.A.Press



BANOFFEE DE NUTELLA

Ingredientes

Massa

- 200g de biscoito maisena ou passatempo sem recheio
- 100g de manteiga

Recheio

- 500g de Nutella
- Cerca de 5 bananas nanica

Cobertura

- 500ml chantilly de sua escolha

Modo de preparar

- Moa bem o biscoito (pode ser no processador ou liquidificador), acrescente a manteiga derretida e misture bem com as mãos.
- Pré-aqueça o forno a 180° e asse por 15 minutos, até subir o cheirinho. Após isso, deixe a base descansar por pelo menos 30 minutos fora do forno. Use forma de 25cm de diâmetro.
- Acrescente o recheio de Nutella e as bananas cortadas ao meio ou em rodela.



- Com o chantilly supergelado bata na batedeira até ficar em ponto firme — siga as instruções do fabricante.
- Acrescente por cima das bananas e deixe a torta gelar por pelo menos quatro horas.
- Pronto. Agora é só se deliciar!

começou, então, a procurar uma sala comercial para montar a banofferia. “Estava no auge da pandemia e todo mundo fechando e passando o ponto. E eu procurando. Encontramos uma loja ótima, na Asa Norte, com um aluguel razoável e eu agarrei a oportunidade.”

Em setembro de 2020, abriu a Banoffee da Raw, a primeira banofferia de Brasília. “Como era novidade, logo houve um boom. Comecei com dois refrigeradores e uma ajudante. Em pouco tempo, tinha dois refrigeradores e três ajudantes.”

A confeitaria montou um modelo de negócio perfeito para quem vivia uma pandemia: apenas delivery ou retirada na loja. Recentemente, com maior controle da doença, abriu uma filial em Águas Claras, onde o cliente pode se sentar e comer a banoffee no local.

Hoje, Ana Luísa mantém no cardápio, além da versão tradicional da torta, uma de morango e outra de Nutella — receita que, aliás, a confeitaria compartilha com os leitores da coluna. Sempre há, também, uma banoffee surpresa.



CURSO DE FORMAÇÃO EM PSICANÁLISE CLÍNICA

CURSO DE FORMAÇÃO EM PSICANÁLISE CLÍNICA, GRUPO DE ESTUDOS E PSICOTERAPIA

Opte pela melhor forma:
Presencial ou On-line

61 3047-3677 / 996578-6062

www.institutokalile.com

