

## RECEITAS DO X CONCURSO DE TORTAS E DERIVADOS DE FRUTAS

### 1. SANDUICHE TROPICAL

#### INGREDIENTES

100 g de bacon  
05 steak de frango  
04 bananas maduras  
05 g de orégano  
10 g de queijo ralado  
01 xícara de óleo  
10 g de presunto  
02 pães

#### PREPARO:

Coloque o óleo em uma panela, frite os steak e o bacon e reserve. Amasse as bananas bem. Depois de amassadas, acrescente o bacon e reserve. Corte em fatias os steak e monte em seguinte forma. Corte os pães, retire a massa por dentro, coloque dentro do pão um pouco da massa da banana com o bacon, coloque os steak, o presunto, o queijo, e orégano, cubra com o restante da massa da banana e

acrescente mais um pouco de queijo e orégano.

Obs: Se desejar coloque alface para saborear mais.



### 2. LASANHA DE BANANA

#### INGREDIENTES

2k de banana da terra  
500 g de carne moída  
500 g de apresuntado  
2 molho de pomarola á  
Bolonesa  
cheiro verde  
6 ovos  
½ de farinha de pão  
500 g de mussarela

#### PREPARO:

Descasque a banana, corte ao meio, passe no ovo, depois na farinha de pão e frita. Prepare o molho da carne. Quando

todos os ingredientes estiverem prontos, monte a lasanha. Uma camada de banana outra de apresuntado e outra de mussarela, assim sucessivamente. Depois leve ao forno, espere ate da ponto.



### 3. TORTA DELICIA DE MORANGO

#### INGREDIENTES

01 lata de leite condensado  
02 medidas (da lata) de leite  
01 copo de uva passas  
01 lata de creme de leite  
01 bandeja de morango  
01 pacote de chocolate  
granulado  
3 colheres de chocolate em pó  
Maisena  
1° camada:

Leve ao fogo brando uma medida de leite, o leite condensado e meia colher de maisena até virar um creme, leve ao refratário.

#### 2° camada:

Misture as uvas passas com o creme de leite, e leve ao refratário.

#### 3° camada:

Lave bem os morangos e despeje no refratário.

#### 4° camada:

Misture uma medida de leite, 3 colheres de chocolate em pó e uma colher de manteiga, leve ao fogo. Despeje a calda sobre os morangos. Decore com morangos e chocolate granulado.

