

BABY TORTAS

INGREDIENTES: 1 ½ xícara (chá) de farinha de trigo, 2 colheres (sopa) de coco desidratado, 2 colheres (sopa) de açúcar, 100g de manteiga gelada, 1 a 2 colheres (sopa) de água gelada, 1 colher (café) de fermento.

MODO DE FAZER: Misturar os ingredientes secos e acrescentar a manteiga fazendo uma farofa. Adicionar a água em quantidade suficiente para unir a massa. Deixar descansar na geladeira por 30 minutos. Colocar nas forminhas, furar o fundo com o garfo. Deixar na geladeira por mais 10 minutos e levar para assar até dourar.

RECHEIO (Ganache): 300g de chocolate em barra, ½ caixa de creme de leite, ½ xícara (chá) de chantilly batido, frutas. Para fazer recheio de limão, acrescentar doce de limão (Limãozinho) Alispec.

