

## MIL FOLHAS DE MORANGO E BANANA

### INGREDIENTES (4 PESSOAS)

100 g de Massa filo  
80 g de Manteiga  
3 Bananas da Madeira  
Sumo de limão q.b.  
Açúcar q.b.  
350 g de Morangos  
Açúcar em pó q.b.

### PREPARAÇÃO

Comece por clarificar a manteiga. Coloque a manteiga num tacho pequeno e deixe derreter em lume muito brando. Quando a manteiga estiver derretida, passe-a por um passador de rede fina para uma taça de vidro. Deixe arrefecer e leve ao frigorífico. A gordura (que é a parte que queremos) vai solidificar em cima os resíduos vão ficar por baixo. Faça um buraco de lado e esorra o soro e os resíduos que se depositaram.

Corte a massa filo em 24 rectângulos de 12 cm de comprimento por 6 cm de largura. Irá precisar de seis rectângulos por pessoa. Pincele um rectângulo com manteiga clarificada, coloque outro por cima, pincele novamente e polvilhe com açúcar em pó. Repita a operação até obter doze conjuntos de dois rectângulos de massa filo. Coloque os conjuntos de massa filo num tabuleiro forrado com papel vegetal e leve ao forno aquecido a 180°C durante 10 minutos, aproximadamente. Para preparar o recheio, triture a banana com o sumo de limão e o açúcar. Reserve. Arranje os morangos e corte-os em fatias finas. Reserve. No fundo de cada prato, coloque um pouco de creme de banana e por cima um conjunto de massa filo. Acrescente um pouco mais de creme de banana e alguns morangos. Repita a operação. Termine com uma camada de massa filo e polvilhe com açúcar em pó. Sirva de imediato.

