

GASTRONOMIA

(@RESTAURANTS_TO_LOVE) ESPECIAL PARA O CORREIO DA MANHÃ



NATASHA SOBRINHO

Banoffee

para todos os gostos

Dos clássicos às versões desconstruídas, saudáveis e surpreendentes, a sobremesa de banana, doce de leite e chantilly ganha novas formas nas mesas cariocas

A banoffee deixou de ser apenas uma torta e virou uma sobremesa cheia de possibilidades no Rio. Nos restaurantes e docerias cariocas, ela aparece em versões que vão do clássico ao criativo: desconstruída, servida como um delicado dumpling, em releituras mais leves e até sem açúcar. Tem também quem aposte em diferentes texturas, bases crocantes e apresentações individuais. Uma boa desculpa para provar que banana, doce de leite e creme continuam formando uma combinação irresistível, mas podem ganhar muitas outras caras. Confira abaixo:



Banoffee Masi



Banoffee Sao Miguel



Banoffee Araucária



Mini Banoffee Maya Café



Torta Banoffee Cardin



Banoffee Xiao Long Bao do Suibi



Banoffee Miam Miam

ARAUCÁRIA – A padaria, na Lapa, faz a sua própria banoffee com base de farinha de amêndoas, recheio de doce de leite e creme de leite. É ainda finalizada com banana e chantilly e polvilhada com cacau em pó (R\$25, a fatia). Endereço: Av. Gomes Freire, 430 - Lapa. Contato: @araucariapaes.

CARDIN – A cafeteria oferece em seu menu a Torta de Banoffee (R\$ 180 inteira | R\$ 20 fatia) com casquinha crocante feita com biscoito, recheada com o autêntico doce de leite, cobertura de chantilly e polvilhada com canela.

Endereço: Rua Constante Ramos, 44 – Copacabana. Telefone: (21) 96703-5262.

MAIS - No restaurante do chef Nao Hara, localizado no 30º andar do Hotel Nacional, a Banoffee Desconstruída (R\$ 64) com sorvete e calda de doce de leite, é um dos carro-chefe da seção de sobremesas. Endereço: Hotel Nacional. Avenida Niemeyer, 769, São Conrado. Telefone: (21) 99037-6339

MAYA CAFÉ – A casa em Laranjeiras tem opção de doces sem culpa sem

açúcar, glúten e lactose como a minibanoffee (R\$29), feita com banana, doce de leite e café, e adoçado com xilitol. Endereço: Rua Professor Ortiz Monteiro 15B – Laranjeiras. Telefone: (21) 98895-9280.

MIAM MIAM - Uma das sobremesas do cardápio do restaurante da chef Roberta Ciasca, em Botafogo, é a Banoffee com biscoito de especiarias, doce de leite, banana e chantilly de mascarpone (R\$ 37). Endereço: Rua General Góis Monteiro, 34 – Botafogo. Telefone: (21) 98366-4420.

SÃO MIGUEL – No complexo gastronômico, em Botafogo, a banoffe (R\$ 38) é feita com banana caramelizada com canela, crumble de amêndoa, doce de leite e merengue. Endereço: Rua Assunção, n°33 – Botafogo. Telefone: (21) 99804-5366.

SUIBI – No restaurante asiático do chef Sei Shiroma a Banoffe Xiao Long Bao (R\$ 39) aparece em forma de dumpling, feito a vapor com recheio de banoffee e acompanhada mascarpone. Endereço: Rua Joana Angélica, 184 – Ipanema. Contato: @suibi.restaurant.