Banoffe Pie

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Base

Azúcar blanca: 100 Gramos
Bicarbonato: 1/2 cdta
Galletas dulce molidas: 130 Gramos
Huevo: 1 unidad
Sal: 1/2 cdta
Azucar morena: 70 Gramos
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Harina: 215 Gramos
Manteca: 125 Gramos

Montaje

Barras de chocolate con galletas: c/n
Crema Batida: c/n
Bananas: 3 Unidades

Salsa de caramelo

Azúcar blanca: 50 grs
Leche Condensada: 400 c.c.
Azucar morena: 50 Gramos
Manteca: 100 Gramos

Preparación de la Receta

Base

- En batidora con lira mezclar azúcar, azúcar morena, esencia de vainilla, *manteca* derretida y *huevo* a velocidad media.
- Agregar *harina*, bicarbonato, sal, galletas molidas y continuar mezclando hasta formar una masa.

- Cubrir con la masa la base de un molde de tarta y cocinar en horno a 180° C por 15 minutos.
- Una vez cocida la base bajar para poder rellenar.

Salsa

- Sobre olla pequeña derretir *manteca*, agregar azúcar, azúcar morena y una vez fundidas los azúcares añadir leche condensada.
- Cocinar por 5 minutos (hasta que espese).
- Usar a temperatura ambiente.

Armado

- Colocar la salsa de caramelo en la base cocida y agregar rodajas de *banana* por toda la superficie.
- Cubrir el pie con *crema* montada con azúcar y vainilla y terminar con barras de *chocolate* con galletas molidas

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/banoffe-pie