elGourmet

# Banoffee Tradiconal

Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

### Masa

**Azucar**: 1 cda
**Licor**: 1 cda
**Copos de maíz**: 350 Gramos
**Mantequilla**: 130 Gramos

### Relleno

**Azucar impalpable**: 300 Gramos
**Crema doble**: 500 Gramos
**Dulce de leche repostero**: 300 Gramos
**Limón para su jugo**: 1/2 unidad
**Chocolate rallado**: c/n
**Bananas**: 4 Unidades
**Dulce de leche**: 1 cda

## Preparación de la Receta

### Masa

- Procesar copos de maíz hasta lograr una textura de arena
- Mezclar los copos con *mantequilla*, *licor* y azúcar
- Llevar a molde armando la base del postre y dejar enfriar en heladera

### Relleno

- Batir *crema* de leche y azúcar impalpable
- Cortar las bananas en rodajas y embeberlas en *limón*
- Verter en la base ya fría ambos dulces de leches, las bananas y por último la *crema* batida
- Rallar *chocolate* para decorar
- Llevar a heladera o freezer

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/banoffee-tradiconal**