

Banoffee Tradicional

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Masa

Azúcar: 1 cda

Licor: 1 cda

Copos de maíz: 350 Gramos

Mantequilla: 130 Gramos

Relleno

Azúcar 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>