# Torta Banoffee

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Galletitas dulces**: 350 Gramos
**Dulce de leche repostero**: Cantidad necesaria
**Crema de leche**: 400 Centímetros cúbicos
**Manteca**: 90 Gramos
**Bananas**: 3 Unidades
**Extracto de vainilla**: Cantidad necesaria

## Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas hasta obtener un polvo, llevar a un bowl y agregar *manteca* derretida
- Unir hasta formar una pasta maleable
- Presionando tapizar la base y las paredes del molde circular desmontable
- Llevar al horno a 160ª por 10 minutos, enfriar
- Cubrir la base con dulce de leche y sobre este completar con rodajas de *banana*
- Batir *crema* con azúcar impalpable y extracto de vainilla y cubrir las bananas
- Llevar 2 horas al freezer y desmoldar

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/torta-banoffee-2**