

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 160^a 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>