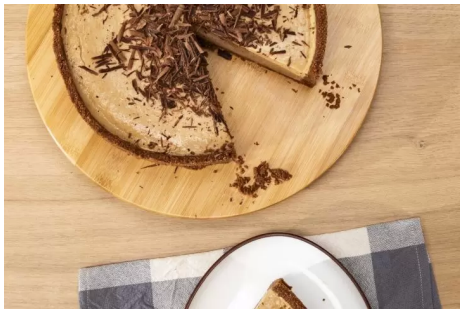
Torta banoffee



Ingredientes

Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas hasta lograr un polvo y llevar a un bowl.
- Agregar aceite, *chocolate* fundido a baño maría y mezclar hasta formar una pasta maleable.
- Acomodar en la base y las paredes de un molde circular desmontable previamente aceitado de 26 cm.

Para el relleno

-
- En un bowl con un pisapapas aplastar las bananas y mezclar con el queso *crema*.
- Agregar dulce de leche repostero y trabajar con batidor hasta integrar.
- Volcar sobre la base del molde y llevar al freezer hasta que tome cuerpo. (24 hs.)
- Desmoldar y terminar de decorar con *chocolate* rallado por encima.
- Cortar las porciones con cuchillo pasado por agua caliente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-banoffee-3