Pastel de Banana



Ingredientes

Para el relleno

Bananas: 4 Unidades
Crema Batida: 300 g
Dulce de leche: 1/2 kg

Para la cobertura

Chocolate derretido: 200 g

Para la masa anti-humedad

Manteca: 285 g
Agua: un Chorrito
Harina: 500 g
Sal: una Pizca
Huevo: 1 Unidad
Azucar: 100 g
Vinagre Blanco: 1 cda.
Azucar impalpable: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Llevar a un bol 500 gr de *harina* con 285 gr de *manteca*, 1cda de azúcar impalpable, 100 gr de azúcar, 1 pizca de sal, 1 *huevo*, 1 cda de *vinagre* blanco y 1 chorrito de agua.
- Trabajar con la punta de los dedos (para no pasarle calor)
- Cuando esté integrado llevar a la mesada y terminar de amasar (siempre cuidando de tocarla poco).
- Espolvorear con un poco de *harina*, estirar con palote hasta lograr la forma del molde
- Llevar a un molde desmontable y fonzar para que alcancen los bordes.
- Forrar con papel aluminio en los costados y hornear a 200 grados durante 15-20 minutos.
- Una vez que esté bien fría, untar con ½ kilo de dulce de leche ; disponer 4 bananas cortadas en rodajas y cubrir con 300 gr de *crema* batida.

- Cubrir con *chocolate* derretido entibiado, emparejar la superficie y dejar descansar en heladera antes de servir

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/torta-de-banana-2