

Torta de Banana, Dulce de leche y Nuez

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Azúcar: 1 cda

Chocolate Semiamargo: c/n

Dulce de leche: 400 grs

Crema de leche: 300 cc

Nueces picadas: 75 grs

Canela En Polvo: 1 cdita

Bananas: 2 Unidades

Galletita de vainilla: 200 grs

Manteca: 100 grs

Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas ; agregar la *manteca* y terminar de procesar ; incorporar las nueces y mezclar bien.
- Cubrir un molde desmontable de 28 cm y llevar a un horno a 180^a C durante 10 minutos ; dejar enfriar.
- Cubrir con dulce de leche y distribuir las rodajas de **banana** por encima
- Batir la *crema* con el azúcar y la canela a chantilly ; cubrir la superficie y enfriar.
- Decorar con *chocolate* rallado

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/torta-de-banana-dulce-de-leche-y-nuez>