

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banoffee pie

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

250 g di biscotti tipo Digestive sbriciolati

125 g circa di burro

300 ml di panna da montare non
zuccherata

1 cucchiaino di zucchero a velo

dulce de leche (crema mou)

3 banane

qualche goccia di limone (per non far
annerire la frutta)

scagliette di cioccolato.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



- 2 Fare una base simile a quella del cheesecake. Sbriciolare, quindi, finemente i biscotti, tostarli un attimo col burro e compattarli bene in una teglia da portata. Oltre la base realizzare anche i bordi.



3 Mettere in frigo a riposare.

Nel frattempo montare a neve la panna con un cucchiaino di zucchero a velo. Tagliare le banane a tocchetti in senso longitudinale e spruzzarle con qualche goccia di limone.

Tirare fuori la base e comporre il dolce:

un bello strato di dulce de leche alto circa un dito, le banane ed infine la panna montata.



4 Cospargere di scagliette di cioccolato e decorare a piacere.



5 Conservare in frigo per almeno un'ora prima di servire.

NOTE

La Banoffee (Banana + Toffee) Pie è una delizia dall'apporto calorico devastante. E' stata inventata negli anni '70 da un ristoratore inglese ed è diventata un classico.