

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Banoffy Pie

LUOGO: Europa / Italia

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



## INGREDIENTI

2 lattine di latte condensato  
due scatole di biscotti "digestive"  
200 g di burro  
3 banane  
una bomboletta di panna montata.

## PREPARAZIONE

**1** Cuocere a bagno maria per circa 3 ore il latte condensato, rimessando di tanto in tanto fische' non imbrunisce e diventa piu' solido. Nel frattempo tritare finemente i biscotti e impastarli con il burro fuso. Versare il composto in un piatto, livellarlo e metterlo in frigorifero. Una volta pronto il latte condensato versarlo sulla base di biscotti e riporre nuovamente in frigo.

Al momento dell'utilizzo, decorare con fette di banana (altezza qualche millimetro) e spruzzare con panna montata.