

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Banoffee fool

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **40 min**    COTTURA: **10 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI RIPOSO

---



Banoffee fool, un bicchierino dal contenuto pericoloso per quanto è buono! Riprendendo i sapori della più famosa banoffee pie, il banoffee fool siamo sicuri diventerà uno dei vostri cavalli di battaglia, vediamo come lo prepara Danita.

2 banane

8 biscotti Digestive

35 g di burro

1 cucchiaio di succo di limone

1 tavoletta di cioccolato fondente.

## PREPARAZIONE

**1** Preparare la crema pasticciera mettendo sul fuoco il latte con la vanillina. Intanto fare un bagnomaria con i tuorli, mescolandoli con lo zucchero. Aggiungere la farina setacciata e poi il latte caldo. Aggiungere un pizzico di sale. Continuare a mescolare fino a che il composto non raggiunga una consistenza cremosa.

Preparare il caramello mettendo sul fuoco lo zucchero fino a quando non assuma un colore bruno e compaiano le prime bollicine. Aggiungere il burro sciolto e successivamente la panna calda, mescolando continuamente



- 2 Tagliare le banane a dadini, aggiungere un cucchiaio di succo di limone, il caramello e mescolare.



- 3 Sbriciolare bene i biscotti, aggiungere il burro fuso e mescolare.



- 4 Montare la panna e aggiungere la crema pasticciera. Mescolare il composto servendosi delle fruste elettriche.



5 Preparare il dolce. Prendere i 4 bicchieri e mettere uno strato di biscotti sbriciolati.



6 Aggiungere la crema con le banane.



**7** Fare uno strato di crema, un'altro di biscotti, e così via, terminando con la crema.



**8** Decorare la superficie con ancora un po' di biscotti.  
Riporre in frigorifero almeno per 2 ore prima di consumarlo.