

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Banoffee monoporzione

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO IN FRIGO*



INGREDIENTI

8 biscotti tipo digestive
40 g di burro morbido
4 cucchiari di crema mou
2 banane
panna montata

PREPARAZIONE



- 2 Mettete i biscotti in un sacchetto pulito e sbriciolate i biscotti passandoci sopra il mattarello





3 aggiungete nel sacchetto il burro e mescolate burro e biscotti sino ad avere un composto di briciole uniformemente unto





- 4 dividete il composto in 4 coppette individuali, premendo contro le pareti col dorso del cucchiaino sino a rivestire la superficie interna della coppetta



- 5 tenete in frigo per 30 minuti

Al centro mettete un cucchiaino di crema mou



6 distribuire sulla crema mou delle fettine di banana, spennellando la superficie con poche gocce di limone per non farle annerire, e mettete in frigo



7 al momento di servire, decorare con la panna spray



NOTE

La crema mou si trova già pronta al supermercato ma potete prepararla voi facendo bollire una lattina di latte condensato nella pentola a pressione per 45 minuti dal fischio