

# Banoffee Pie (Banana+toffe)

---

## INGREDIENTES (para un molde de 20-23 cm)

- 200 g de nata para montar
- 1 cucharada de azúcar
- 2-3 plátanos medianos (los necesarios para cubrir bien la tarta y decorarla)
- unas gotas de zumo de limón
- un bote de 200 g de Nutella
- unas 10 cucharadas de dulce de leche
- 200 g de galletas tipo Digestive
- 100 g de mantequilla derretida

## ELABORACIÓN:

Trituramos las galletas y las mezclamos bien con la mantequilla derretida hasta formar una pasta que distribuiremos por nuestro molde, previamente engrasado. Apretamos bien con las manos, por toda la superficie y paredes del molde, para que quede bien lisa y uniforme. La metemos en el congelador unos diez minutos para que endurezca.

Mientras tanto, montamos la nata con el azúcar, que tiene que estar bien fría para que monte con facilidad (podemos tener las varillas y el recipiente donde vamos a montarla unos minutos en el congelador para que monte más rápido). Como alternativa, podemos utilizar azúcar avainillado para darle un toque de sabor. Reservamos.

Cortamos los plátanos en rodajas y las rociamos con unas gotas de zumo de limón, para que no se queden negros.

Sacamos la base de galleta del congelador y extendemos por encima la Nutella, repartiéndola bien por toda la superficie. Colocamos tres o cuatro cucharadas de dulce de leche en el centro y lo extendemos también con una cuchara por encima de la Nutella. Ahora cubrimos toda la superficie con rodajas de plátano.

En el bol donde tenemos la nata añadimos 3 o 4 cucharadas de dulce de leche y hacemos unas ondas con la cuchara, para que se mezcle con la nata solo de forma parcial y, así, tengamos un bonito efecto mármol.

Ponemos la nata por encima de la tarta y decoramos con alguna rodaja más de plátano y unos toques de dulce de leche.

Reservamos en la nevera hasta el momento de consumir.