



Ingredienti

300g di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena

160g di burro

300g di panna

10g di zucchero a velo

250g di dulce de leche

2 banane

Succo di 1/2 limone

Cioccolato grattugiato

Preparazione

Tritate finemente i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena.

Unite il burro fuso freddo ed impastate fino ad avere un composto omogeneo.

Versate i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena nello stampo, distribuiteli sul fondo e sui bordi in modo uniforme.

Premete bene per compattare i biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena, poi ponete in frigo per un'ora.

Prendete il dulce de leche (lo si trova pronto nei negozi che vendono prodotti etnici, altrimenti potete prepararlo in casa mettendo un barattolo di latte condensato in lattina, non in plastica, in una pentola a pressione con abbondante acqua, che deve sempre ricoprire il barattolo, chiudere il coperchio, mettere sul fuoco e far bollire per 30 minuti, spegnere e far raffreddare).

Stendete il dulce de leche nel guscio di biscotti McVitie's Digestives ai Fiocchi d'Avena.

Tagliate le banane a metà nel senso della lunghezza, bagnatele con il succo di limone per evitare che anneriscano.

Adagiate le banane sul dulce de leche.



Montate la panna con lo zucchero a velo, stendetela sulla torta (lasciandone un po' da parte per la decorazione), livellatela con una spatola.

Mettete il resto della panna in una sac à poche e decorate il bordo con un cordone di chiuffi.

Al centro distribuite il cioccolato grattugiato, e ponete in frigo.

<http://blog.giallozafferano.it/mieidolcidasogno/banoffee-pie/>