



# Banoffee Pie

12 unidades de



Nivel fácil

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Molde de 30 cm de diámetro  
Espátula  
Un Cuenco  
batidora eléctrica con varillas metálicas

### Para el Banoffee Pie:

400 g dulce de leche  
200 g Galletas María  
40 g Coco Rallado Dr.Oetker  
70 g mantequilla  
4 Platanos  
250 g Crème Fraiche  
250 g nata para montar  
1 sobre de Natafix Dr. Oetker

## Antes de empezar:

- 1 Picar las galletas hasta obtener una textura de arenilla: esto lo puedes hacer con una picadora o colocarlas en una bolsa de plástico bien cerrada y aplastarlas con un rodillo.
- 2 Derretir la mantequilla en un cazo o al microondas.

## Para la Preparación de la Base:

- 3 En un cuenco mezclar las galletas picadas, el coco rallado y la mantequilla derretida hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4 Repartir la mezcla en el molde con la ayuda de una cuchara, extender hasta que quede bien cubierto y presionar firmemente.
- 5 Dejar reposar en nevera al menos 30'.

## Para la Preparación de la Crema:





- 6 Verter la nata para montar y un sobre de Natafix en un cuenco de vidrio y montar con varillas eléctricas hasta obtener picos suaves.
- 7 Añadir con una espátula la crème fraîche en forma de movimientos envolventes.
- 8 Reservar en la nevera.

### Para el Montaje del Banoffee Pie:

- 9 Verter el dulce de leche sobre la base de la tarta y esparcir bien con la ayuda de una cuchara.
- 10 Pelar y cortar los plátanos en rodajas de 1 cm de grosor y colocar una a una sobre el dulce de leche.
- 11 Esparcir la crema encima de los plátanos de los plátanos y refrigerar hasta servir.

