Atelier de Cocina

BANOFEE PIE

INGREDIENTES:

Para la masa quebrada:
250 g. de harina de repostería
125 g. de mantequilla, a temperatura ambiente
2 yemas de huevo
1 pizca de sal
2 cucharadas de agua fría
Para el relleno:
350 gr. dulce de leche *
3-4 plátanos
400 gr. de nata para montar (con un mínimo de 35% m.g.), muy fría
60 gr. de azúcar glas
Cacao en polvo o virutas de chocolate para espolvorear

***Dulce de leche con thermomix:**
1 litro de leche
350 grs de azúcar

MODO DE ELABORACIÓN:

Hacemos la masa quebrada. La ponemos en un molde desmoldable. Horneamos. Dejar enfriar.

Extender la mitad del dulce de leche. Encima colocar los plátanos cortados en rodajas un poco gruesas y sobre éstas, extender el resto del dulce de leche. Reservar en el frigorífico.

Montar la nata.

Extender la nata montada sobre el dulce de leche (también podemos introducirla en una manga pastelera con boquilla de estrella o redonda, para que quede más bonita).

Decorar espolvoreando cacao puro en polvo o con unas virutas de chocolate.

***Dulce de leche con thermomix:**

Poner los ingredientes en el vaso, cerrar la tapa, colocar el cestillo en lugar del cubilete. Programar 45 minutos, temperatura Varoma a velocidad 5.