



Banoffe

Hanna Banana

INGREDIENTES

- 250 gr. de galletas *
- 100 gr. de mantequilla light
- 4 plátanos maduritos
- 250 gr. de dulce de leche **
- 400 gr. de nata para montar
- 150 gr. de azúcar
- Chocolate para decorar

* Pueden ser o tipo digestive o maría, yo esta vez he utilizado las tipo digestive, pero porque son las que tenia por casa.

** Depende de lo que os guste echaremos un poquito mas o un poquito menos.

Buenos días de Lunes!! Hoy os traigo la tarta de plátano más famosa de todas; BANOFFE!! la verdad es que es deliciosa, es la favorita de mi marido, pero ya os digo que no es muy de fiar en ese sentido, cada vez que la casa huele a tarta esa es su favorita, jaja!!! además, es divertidísima de hacer con niños, ya que básicamente es montaje, lo único que se hornea es la base de galleta. Esta semana he ido un poco de bóvido, así que finalmente la he hecho yo sola, pero muchas veces la hago con mis sobrinos Hugo y Sandra, la verdad que Sandra es la reina de la galleta; la pica, la mezcla y la extiende de maravilla!! y Hugo se la come también de maravilla, jaja!! Bueno ahí os dejo con HANNA BANANA, disfrutadla!!!

MANOS A LA OBRA

1. Pre calentamos el horno, a 180°, arriba, abajo y ventilador. Empezaremos preparando la base de galleta; para ello, yo las corto en cuatro trocitos, las meto en una bolsa para bocatas o para congelar y les paso el rodillo hasta que me quedan casi polvo. A continuación las mezclamos en un bol con la mantequilla, sin ablandar, directamente con las manitas, esta es la parte más divertida para los niños!!, hacemos una bolita y lo expandimos por el molde, de manera que quede una buena capa de galleta (a mi me encanta esta base, pero si a vosotros os empalaga un poco, podéis utilizar 200 gr. de galletas y 80 gr. de mantequilla y así os quedara una capa más finita). Yo utilizo un molde desmontable, y como veis en las fotos, lo forro con un papel de hornear en la base y mantequilla con harina en los lados para poder despegar la tarta al final, pero si lo queréis simplificar podéis utilizar un molde hondo de cristal, que también quedara muy bonito.

2. Pinchamos la galleta con un tenedor, para que no se hinche, y la metemos en el horno (modo y temperatura igual que al precalentar) 8 minutitos. De mientras pelamos y cortamos a rodajitas muy finitas el plátano.

3. Pasado el tiempo de cocción, sacamos el molde del horno y enseguida empezamos a colocar las rodajitas de plátano, pero con cuida-

do, que quema!!! Tradicionalmente, se pone antes el dulce de leche que el plátano, pero yo lo invierto, simplemente porque al estar la base de galleta tan calentita el plátano se funde potenciando así su sabor.

4. Ahora le toca el turno, a la capa de dulce de leche, como ya hemos dicho; al gusto de cada uno, a mi no me encanta, así que con 200 gr. estoy servida. Alguna vez hemos variado el dulce de leche por chocolate negro o blanco fundido, también esta buenísima!!!

5. Ahora ya nos toca hacer ejercicio y montar la nata, cuando este a medio montar echamos la mitad del azúcar y al final el resto. La echamos por encima de nuestra tarta y la dejamos en la nevera por lo menos 4 horitas.

6. Una vez esté bien fría, la desmoldamos con muchísimo cuidado, si hemos sido practicas y hemos utilizado el molde de cristal nos evitaremos este paso. Decoramos con ralladura de chocolate (con el rallador de siempre) y veis que PRECIOSIDAD!!!

Pues ya tenéis vuestro HANNA BANANA listo para triunfar!!!, aunque parezca una tarta de verano, no es cierto, ya que la nata en verano no aguanta nada, cuesta mucho montarla y se pone mala enseguida. A mi me gusta más para este tiempo otoñal, se conserva estupendamente y después de estas comiditas, cada vez mas calentitas y contundentes, entra de maravilla!! Seguimos con nuestra dieta de postres la semana que viene, jaja!!! Un beso enorme a todos :)



Receta 009

Dulces

20 de Octubre 2014

Ingredientes principales

dulce de leche, galletas, nata, platanos