



Banoffee pie (sin horno y con la receta del merengue perfecto!)

Dulce de leche, Frutales, Merengue

Ingredientes

Para la base

- 260 gramos de galletas de vainilla (tipo María, Graham Crackers o Digestive cookies)
- 110 gramos de mantequilla, derretida (8 cucharadas)

Para el relleno

- 500 gramos de dulce de leche* (leer nota al final de la receta para saber como hacer dulce de leche en casa)
- 4 bananas, cortadas en rebanadas

Para la decoración

- 125 gramos de claras de huevo
- 250 gramos de azúcar
- 20 gramos de chocolate de leche (en barra)

Preparación

- Preparar un molde para pie o tartaleta de 24 centímetros de diámetro engrasándolo ligeramente con spray antiadherente o un poco de mantequilla derretida.
- Primero debe prepararse la base. Para esto, triturar las galletas hasta que queden pulverizadas, yo usé mi procesador de alimentos KitchenAid para esto porque pulveriza todas las galletas en segundos y facilita mucho el trabajo; también pueden colocarlas en una bolsa plástica hermética y triturarlas con cuidado con la ayuda de un rodillo. Después de haber triturado las galletas, unir las con la mantequilla hasta que se incorporen.
- Colocar la mezcla anterior en el molde previamente preparado, distribuir uniformemente por todo el molde y compactar con la ayuda de un objeto plano (yo uso la parte de debajo de una taza medidora para esto).
- Llevar la base por al menos 2 horas al congelador.
- Cuando la base esté bien fría y compactada colocarle encima el dulce de leche y distribuirlo uniformemente con la ayuda de una espátula. Colocar encima las rebanadas de banana y llevar a la

nevera o refrigerador mientras se prepara el merengue para la decoración.

- Para el merengue de la decoración, colocar las claras de huevo y el azúcar en un bowl o una olla / cacerola limpia y seca (yo lo hago directamente en el bowl de aluminio de mi batidora KitchenAid). Colocar este bowl con las claras y el azúcar encima de una olla o cacerola que tenga agua hirviendo en el fuego de la cocina (como se observa en la imagen). Remover continuamente con las varillas hasta que el azúcar se haya fundido por completo (si se tiene un termómetro de cocina, esto será a los 50 grados centígrados).
- Retirar del fuego y batir a velocidad media. Batir hasta que el bowl no se sienta caliente y el merengue forme picos al levantar las varillas. Yo bato el merengue en mi batidora KitchenAid a velocidad 4 con las varillas de batido.
- Colocar en una manga pastelera con la boquilla de preferencia y decorar al gusto. Pasar el chocolate por un rallador de cocina y decorar el merengue. Servir.
- Es mejor servirlo el mismo día que se haga. Debe mantenerse frío.
- Notas: *Para hacer dulce de leche en casa puede hervirse en una olla / cacerola grande llena de agua una lata de leche condensada cerrada y sin etiqueta por 3 horas. Vigilando que la lata esté siempre cubierta de agua y dejándola enfriar completamente antes de abrirla.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/774>