

Pie de banana y chocolate



Dificultad: 🍴🍴🍴🍴🍴

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 45min , Número de porciones: **12**

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pie-de-banana-y-chocolate>

Preparación

Pulso las galletitas, el coco y la manteca en un procesador de alimentos hasta que se forme un molido fino. Presione la mezcla sobre el fondo y los bordes de un molde redondo. Cortar las bananas y organizar en una capa sobre la corteza. Congele hasta que se endurezca la corteza, a unos 20 minutos. Mientras tanto, deja que el helado de vainilla se ablande a temperatura ambiente. Esparcir el helado de vainilla de manera uniforme sobre la capa de bananas. Congele hasta que esté firme, aproximadamente 2 horas. Dejar que el helado de chocolate se ablande a temperatura ambiente, luego extenderlo sobre la capa de vainilla. Cubra con papel plástico y congelar hasta que esté firme, por lo menos 2 horas. Retire la tarta del congelador 20 minutos antes de servir. Batir la crema y el azúcar impalpable con una batidora hasta que se formen picos suaves, luego esparcir la crema sobre el pastel. Espolvorear con coco tostado, si lo desea.

Ingredientes

- ✓ 60 Galletitas de vainilla
- ✓ 1 taza/s Coco rallado
- ✓ 125 gramo/s Manteca derretida
- ✓ 2 Bananas medianas
- ✓ 125 gramo/s Helado de chocolate
- ✓ 125 gramo/s Helado de vainilla
- ✓ 1 taza/s Crema de leche
- ✓ 2 cucharadita/s Azúcar impalpable

Categorías

Cumpleaños, Primavera, Verano, Económico, Rápida, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre

