

Torta de Banana y Chocolate



Ingredientes

- 1 paquete de galletas maria integral.
- 1 lata de leche condensado.
- 5 cucharadas de chocolate en polvo.
- 5 cucharadas de mantequilla o margarina sin sal.
- 2 bananas
- 1 paquete de crema para batir.

Preparación

- Paso 1: Colocar en una olla mediana, la leche condensada, chocolate en polvo y 2 cucharadas de mantequilla.
- Paso 2: Lleve al fuego medio. Revolver constantemente para que no se formen grumos. El punto de esta mezcla es correcto cuando se desprende del fondo de la olla y tarde en retroceder.

Dejar enfriar.

Paso 3: Mientras tanto en el procesador de alimentos moler las galletas. Agregar a estas el resto de la mantequilla derretida y mezclar bien.

Paso 4: Verter la mezcla de galletas en un refractario y comprimir hasta obtener una capa uniforme de. Llevar a la nevera para que se enfríe y se compacte bien.

Paso 5: Durante este tiempo batir la crema hasta lograr picos firmes.

Paso 6: Una vez que esté bien fría la capa de galletas colocar sobre esta una capa de crema de chocolate.

Paso 7: Sobre la capa de chocolate agregar las bananas contadas en rodajas.

Paso 8: Por último, verter sobre las bananas la crema batida.

Adornar con chocolate en polvo al gusto.