

## Torta banoffie veloce

*(Immagine puramente illustrativa)*



**Tempo preparazione:**  
30 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 8 persone

### Elenco ingredienti

400g di latte intero condensato e  
zuccherato  
1 cucchiaino di succo di limone, fresco o  
confezionato  
75ml di sciroppo di mou  
25g di burro  
2 banane affettate  
1 fondo di pastafrolla da 30cm  
(vedi ricetta per pasta frolla)  
panna montata  
3 fette di banana per decorare (facoltative)

### Istruzioni per la preparazione

1. Preparare la pastafrolla seguendo la ricetta. Foderare una tortiera scanalata da 20cm e infornare per 15-20 minuti a 190°C.
2. Versare il latte condensato in una grossa pentola. Aggiungere il succo di limone e cuocere a fuoco lento per 10 minuti, mescolando di continuo fino ad addensare.
3. Aggiungere lo sciroppo di mou e mescolare bene. Continuare a



cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti, fino a colorire la miscela. Togliere dal fornello e unire con cura il burro.

4. Disporre le fette di banana sul fondo della torta e ricoprirle con la miscela, spruzzandone un poco per decorare. Mettere in frigo e, una volta indurita, decorare la torta con panna montata e fette di banana.