



Banana Cream Pie

INGREDIENTES

Relleno

- ½ Taza de azúcar
- 2 Cdas de harina todo uso
- 2 Cdas de maicena
- ¼ Cda de sal
- 3 Tazas de leche
- 4 Yemas
- 2 Cdas de extracto de vainilla o una vaina abierta a lo largo
- ¼ De taza de mantequilla fría cortada en cubos
- 1 Cda de ron

Base

- 1 Paquete completo de galleta María triturada
- 1/3 Taza de chispas de chocolate oscuro
- 2 Cdas de azúcar
- 3 Cdas de cacao en polvo
- ½ Taza de mantequilla fría cortada en cubos
- 2 Cdas de jugo de naranja

Para decorar

- 2 Cambures
- ½ Taza de azúcar
- 3 Cdas de ron

PREPARACIÓN

Precalienta el horno a 350°C. Coloca un poco de aceite en el envase sobre el cual hornearás la base del Pie. En una licuadora coloca las galletas tipo María, las chispas de chocolate, el azúcar, el cacao en polvo y la mantequilla, mezclando hasta que se forme una masa. Por último, agrega dos cucharadas de jugo y vuelve a mezclar. Lleva la masa al envase y hornéalo por unos 15 minutos o hasta que la base esté doradita. Sácalo del horno y deja enfriar. En una paila revuelve el azúcar, la harina, la sal y la maicena. A fuego medio ve agregando poco a poco la leche y las yemas siempre mezclando para que no queden grumos, luego añade las semillitas de la vainilla y déjala adentro también. En total vas a mezclar durante 8 minutos o hasta que la misma comience a tomar cuerpo. Aléjala del fuego, agrega la mantequilla y el ron, bate rápidamente hasta que la veas uniforme y brillante. Traspásala a un bowl y déjala enfriar al menos durante una hora en la nevera cubierta con papel film pegado a la mezcla. Corta los cambures en rodajas diagonales. Rellena la base con la crema y llévalo a la nevera mientras caramelizas los cambures. En una paila con azúcar y ron coloca las rodajas hasta que se caramelicen, deja que se enfriar un rato y luego ponlas sobre el Pie. Es importantísimo dejar enfriar el pie al menos 3 horas una vez que esté listo de esta manera tendrá la textura perfecta al comerlo.



@MagefesaVe



@MagefesaVenezuela



@MagefesaVe

www.magefesa.com.ve