

Tarte
instantanée
Banoffe

8 portions

Voir la note plus
bas

1/2 cuillère à café
d'essence de
vanille

300 ml Yaourt grec

80 g de beurre

1 can de lait condensé

200 g Biscuits digestifs

3 petites bananes

Optionnel : Sauce au caramel



Retirer les étiquettes du lait condensé. Mettre la conserve dans la cuve du ip. Remplissez l'instant pot d'eau jusqu'à ce que toute la boîte soit couverte d'eau. Placez l'instant pot sur **MANUAL** pendant 35 minutes

Pendant que le lait cuit, ajouter le beurre dans une casserole et faire fondre, puis écraser les biscuits digestifs. Une fois le beurre fondu, ajouter les biscuits et bien mélanger puis les placer au fond du moule. Mettre au réfrigérateur pour refroidir et une fois le temps écoulé, retirez délicatement le lait de l'ip

et laissez-le sur votre planche à découper pendant 30 minutes pour le laisser refroidir. Une fois refroidi, verser le contenu dans un bol à mélanger et y couper les bananes et bien mélanger. Retirer la croûte du réfrigérateur et y verser le contenu du bol. Juste avant de servir, mélangez le yogourt et la vanille et versez-le sur la tarte Banoffee.

Optionnel : Arroser de sauce au caramel.

Notes de la traductrice :

Lait condensé = lait

Eagle brand

80 gr = 3 onces

200 gr = 7 onces

