

Tarta de galletas con chocolate



Nombre de la receta

Tarta de galletas con chocolate

Tiempo

1 Horas

Dificultad

Media

Personas

12

Alérgenos

Gluten Leche

Descripción

Sencilla tarta de galletas con natillas y chocolate

Ingredientes

- 1 paquete (3 envases) galletas cuadradas maría
- 1 litro de leche

- 1.5 sobre flan "el niño"
- 5 cucharadas soperas de colmadas de chocolate en polvo a la taza
- 3 cucharadas soperas de azúcar
- al gusto de canela (opcional)
- 2 cucharadas soperas de coñac

Pasos

1 Para realizar nuestra tarta, prepararemos en primer lugar el chocolate y las natillas. Para hacer el chocolate, tomaremos medio litro de leche del que separaremos media taza para diluir las cucharadas de cacao en polvo.



2 Mientras vamos calentando el resto del medio litro de leche en un cazo. Cuando tenemos el cacao bien disuelto, lo añadimos a la leche que estamos calentando y removemos a fuego bajo hasta que espese. Lo reservamos.



3 Para las natillas, cogemos otro medio litro de leche, del que apartamos igualmente media taza para disolver el sobre de flan el niño. El resto del medio litro lo ponemos en un cazo junto con el azúcar a calentar. Añadimos el flan disuelto y removemos igualmente a fuego bajo hasta que espese.



4 Por otro lado ponemos leche en un plato hondo al que añadimos el coñac. Vamos mojando las galletas de una en una sin que se empapen demasiado y las vamos colocando en la bandeja o bandejas donde queremos ir formando las tartas.



5 Ahora cubrimos con una capa de natillas como se ve en la foto.



6 A continuación ponemos otra capa de galletas remojadas y cubrimos de chocolate.



7 Así vamos formando capas hasta que consideremos oportuno cuidando que la última capa la cubriremos totalmente de chocolate. La llevamos al frigorífico y la dejamos enfriar. A la hora de servir, lo decoramos al gusto. Una opción es espolvorear un poquito de canela. Ya tenemos lista nuestra sencilla tarta de galletas con chocolate.



Observaciones o consejos

Se puede adornar con merengue, nata, lacasitos de colores, etc... Según las galletas que queramos poner, haremos más cantidad de chocolate o natillas.

Autor

Matilde Linares