

Tarta de Galletas de la Abuela



Ingredientes

Para la cobertura de chocolate

Fresas: A gusto

Nata: 150 ML.

Chocolate negro: 150 g

Para la tarta

Cacao soluble: 2 Cucharadas

Galletas de canela: 18 Unidades

Leche Desnatada: 1 L

Azucar: A gusto

Preparado para flan: 2 Sobres

Preparación de la Receta

- Revestir el molde con película de PVC.
- Humedecer las galletas en leche y colocar una primera capa de las mismas el fondo del molde, asegurándose de cubrirlo por completo.

Para la crema

disolver 1 de los sobres de flan en 1 vaso de leche opcionalmente con azúcar

- Car.
- En una olla, calentar el resto de la leche y mezclar en cuanto empiece a *hervir*
- Dejar cocer a fuego medio por 2 minutos.
- Verter parte de esta mezcla sobre la base de galletas

- Luego, colocar una nueva capa de galletas.
- Elaborar la *crema* de *chocolate* -igual que la anterior mezcla, pero incorporando además el cacao en polvo-.
- Verter parte de esta última mezcla sobre la capa superior de galletas.
- Repetir el procedimiento hasta llenar el molde, teniendo en cuenta que la última capa debe ser de galletas.
- Colocar el pastel en la nevera y dejar enfriar 2 horas como mínimo.

Para la cobertura

- En una olla a fuego medio, calentar la *nata* y derretir el *chocolate* negro
 - Dejar que se enfríe un poco.
 - Desmoldar la tarta y echar la cobertura por encima
 - Por último, decorar con fresas.
-
- Si no te gusta la canela, utiliza galletas de vainilla.
 - Si bien puedes enfriar la tarta durante 2 horas, idealmente se aconseja enfriarlo durante 24 horas, de un día para el otro.
 - Si lo prefieres, puedes reemplazar las fresas por cerezas.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarta-de-galletas-de-la-abuela>