MURIALIDADES



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de chocolate y galleta sin horno

8 raciones 507 kcal

Ingredientes

- 200 gr de galletas
- 20 gr de mantequilla
- 500 ml de leche
- 250 ml de nata
- 300 gr de chocolate negro
- 6 hojas de gelatina neutra

POR RACIÓN

Proteínas	8,7 g
Grasas	35 g
Hidratos	39 g
Fibra	4,7 g

Elaboración

1. Hidrata las hojas de gelatina en agua fría y mientras tanto tritura la mitad (100 gr) de la galleta y mézclala con la mantequilla derretida
2. Esta es la base de la tarta, lo ponemos en el molde y al frigo
3. En una cazuela calentamos (sin que hierva) la leche, la nata, 50gr de galleta triturada, el chocolate y las hojas de gelatina escurridas
4. Removemos bien para que se disuelva y lo añadimos al molde
5. Metemos al frigo durante unas horitas y listo
6. Cuando ya esté cuajada podemos añadir los otros 50gr de galleta triturada para decorar por encima

RECOMENDACIONES

Si tenéis tiempo es mejor dejar que la tarta se enfríe primero fuera, para no meterla tan caliente al frigo, porque podemos estropear la comida que tenemos dentro

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MURIALIDADES
cooknest.app/@murialidades · Instagram @murialidades