

POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de queso con galletas chips ahoy y nesquik

8 raciones 484 kcal

Ingredientes

BASE

- 8 galletas "chips ahoy"
- 50 gr. de mantequilla

RELLENO

- 1 paquete de galletas de mini chips ahoy (160 gr.)
- 200 ml. de nata
- 200 gr. de queso tipo philadelphia
- 2 o 3 hojas de gelatina
- 30 gr. de azúcar
- 50 gr. de leche condensada

COBERTURA

- 250 ml. de leche
- 50 gr. de nesquik
- 1 huevo
- 10 gr. de maizena o harina de maíz

Elaboración

1. Trituramos las galletas finamente y las mezclamos con la mantequilla derretida.
2. Una vez que lo hayamos mezclado todo, lo ponemos en un molde para tartas, aplastando con una cuchara o con un vaso.
3. Por otro lado, en un bol grande, añadimos la philadelphia, y la nata para montar y batimos con unas barillas eléctricas o manuales, hasta que se monte un poco.
4. Añadimos las dos hojas de gelatina (que habremos puesto antes en un cuenco con agua), y añadimos también el azúcar y la leche condensada.
5. Echamos mini chips ahoy a nuestra mezcla y lo integramos.
6. Vertemos la mezcla encima de las galletas que teníamos en el molde y reservamos en la nevera.
7. Para la capa de arriba, ponemos la leche en una olla y cuando empiece a hervir añadimos el nesquik junto con la siguiente mezcla: maizena o harina de maíz, un huevo y un poco de leche.
8. Removemos a fuego bajo y retiramos del fuego cuando espese.
9. Dejamos que se enfríe y vertemos la capa de chocolate sobre la tarta.

10 Una vez que haya reposado en la nevera unas 3-4 horas, decoramos la tarta como más nos guste.

RECOMENDACIONES

Decorar la tarta como más guste. La autora puso mini chips ahoy por encima.

POR RACIÓN	7,3 g Proteínas	33 g Grasas	40 g Hidratos	1,6 g Fibra

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta