Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de dulce de leche y galletas

8 raciones 552 kcal

Ingredientes

- 1 bote de dulce de leche
- 50 ml de nata para montar
- 250 gr. de queso crema tipo philadelphia
- 2 paquetes de galletas María
- Leche
- Cacao en polvo (yo he usado colacao)

POR RACIÓN

Proteínas	11 g
Grasas	24 g
Hidratos	73 g
Fibra	2,3 g

Elaboración

1. Añadimos casi todo el bote de dulce de leche con un poco de nata para montar, y con el queso philadelphia y mezclamos bien.
2. En un bol, mezclamos leche con colacao y mojamos un pelín las galletas.
3. Montamos una capa de galletas con colacao y otra de la mezcla de dulce de leche.
4. Repetimos el proceso 3 o 4 veces más.
5. Metemos en la nevera un par de horas.
6. Por último añadimos colacao con un colador, para que no queden grumos, y chocolate rallado.

RECOMENDACIONES

Cuidado para que las galletas no queden demasiado blandas, ya que la tarta queda líquida al tener el dulce de leche.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta