Recetas SAL Y PIMIENTA



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de Oreo

4h · 8 raciones · 504 kcal

Ingredientes

- **1 paquete** y medio de galletas Oreo
- **1 paquete** y medio de Oreo mini
- **1 paquete** y medio de galletas María
- Un bote pequeño de leche condensada
- **250 gr** de queso tipo Philadelphia
- **1** vaso de leche

POR RACIÓN

Proteínas	**8,5 g**
Grasas	**25 g**
Hidratos	**62 g**
Fibra	**2,2 g**

Elaboración

1. Trituramos bien las galletas Oreo, en trozos muy pequeños (reservamos las mini Oreo para decorar).
2. Ponemos la leche condensada y la Philadelphia en un bol, y mezclamos con las galletas Oreo trituradas (reservamos un poco para el final); si queréis que se integre bien podéis usar la batidora.
3. Por otro lado, hacemos la cuajada con la leche (ver sobre del fabricante) y la añadimos a la mezcla de Oreo.
4. Pasamos las galletas María por la leche, durante un par de segundos (que no queden demasiado blandas).
5. Ponemos una capa de galletas María y otra capa de crema de Oreo en nuestro molde.
6. Repetimos el proceso unas cuatro veces más (dependiendo del molde, haremos más o menos capas).
7. Por último echamos una capa de crema y Oreo por encima para decorar. Yo he usado tanto galletas Oreo trituradas, como sin triturar.
8. Metemos en el frigorífico y dejamos enfriar al menos durante 4 horas.

RECOMENDACIONES

No la he desmoldado porque queda más liquidita.

Hecho con CookNest