Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Tarta de la abuela

3h · 8 raciones · 658 kcal

Ingredientes

- 2 tabletas de chocolate para postres
- 2 vasos de leche
- Natillas de vainilla
- 40 gramos de mantequilla
- 2 paquetes de galleta
- 1 cucharadita de canela (opcional)
- Fideitos para decorar

POR RACIÓN

Proteínas	10 g
Grasas	32 g
Hidratos	81 g
Fibra	5 g

Elaboración

1. Troceamos el chocolate y lo mezclamos con 1 vaso de leche pequeño y la mantequilla en una cazuela hasta que se derrita, removemos a fuego medio-bajo.
2. Mojamos las galletas en leche junto con la canela (un par de segundos por ambos lados) y vamos haciendo una capa de galletas, otra de natillas, galletas, chocolate, así hasta el final donde ponemos chocolate (Es importante untar la base con un poco de mantequilla y poner el chocolate en la primera capa si la vais a desmoldar).
3. La metemos en la nevera durante al menos 3 horas.
4. Desmoldamos con cuidado o la dejamos en el recipiente, decoramos al gusto y a disfrutarla!

Hecho con CookNest

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