

Chocotorta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 6

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/chocotorta>

Preparación

Mezclar el queso crema con el dulce de leche. Humedecer las galletitas de chocolate con mezcla de leche chocolatada y café y armar capas de 12 galletitas en forma rectangular. Cubrir con la mezcla de queso y dulce de leche y volver a realizar una capa de galletitas, seguir repitiendo esta acción hasta terminar las galletitas. Llevar a la heladera por un par de horas. Servirla bien fría. Podés cubrir la torta con una capa de ganache de chocolate o decorarla con frutillas fileteadas.

Ingredientes

- 300 grs. Queso Crema
- 300 grs. Dulce de leche
- 300 grs. Galletitas de chocolate rectangulares
- Chocolatada c/n
- Café c/n

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Todo el año, Económico, Cereales, pastas y arroz, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Chicas delgadas, Visitas, Postre

