Tarta de crema y galletitas

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/tarta-de-crema-y-galletitas

Preparación

Ponemos en una cacerola la tableta de chocolate en trocitos y fundimos suavemente. Por otro lado mezclamos los huevos junto con la leche, la harina fina de maíz y el azúcar. Añadimos esta mezcla al chocolate, y seguimos moviendo hasta obtener una crema espesa. Apartar del fuego y batir unos segundos con la batidora, de esta forma quedará una crema más fina. Ponemos el vaso de leche en un plato y mojamos las galletas ligeramente antes de ir colocándolas en una bandeja o fuente. La leche no la pondremos caliente porque entonces las galletas se desharían. Ponemos una capa de galletas, encima un poco de la crema de chocolate y extendemos. Encima ponemos otra capa de galletas, luego otra de chocolate…así hasta terminar con una capa de chocolate. En la última capa ser generosos con el chocolate y extenderlo tanto por la superficie como los laterales. Poner los chips de chocolate por encima. Con estas cantidades de crema da para hacer cinco capas de 12 galletas. Si necesitás una tarta más grande sólo tendras que multiplicar las cantidades por dos. Guardamos en la

Ingredientes

- 2 paquetes Galletitas cuadradas o rectangulares
- 1 tableta de Chocolate para taza
- 1/2 lt Leche
- 4 Huevos
- 75 grs. Azúcar
- 1 cucharada/s Harina fina de maíz
- 1 vaso Leche (para mojar las galletitas)
- 1 puñado Chips de chocolate

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Para/con niños, Familia, Postre, Dulces

heladera, podemos prepararla incluso el día anterior.