

Tarta de manteca de maní



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 15min , Número de porciones: 10

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-de-manteca-de-mani>

Preparación

Tomar un molde redondo desmontable de 20 cm. de diámetro aproximadamente. Poner en un tazón las galletitas trituradas, agregar la manteca derretida y mezclar bien. Forrar el molde con la preparación y formar la base de la tarta. Lleve a la heladera por espacio de una hora aproximadamente. Con una batidora eléctrica, bata el queso crema y el azúcar hasta que quede suave. Agregar la manteca de maní y la esencia de vainilla y luego la crema batida, con movimientos envolventes. Coloque la mezcla en la corteza de pastel preparado. Refrigere por lo menos 4 horas. Decorar con crema batida y chocolate caliente o con un poco de chocolate rallado. Mantener refrigerado hasta el momento de servir.



Ingredientes

- 4 taza/s Galletitas trituradas
- 1/2 taza/s Manteca derretida
- 225 gramo/s Queso Crema
- 1 taza/s Manteca de maní
- 1/2 taza/s Azúcar
- 1/2 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 220 cc. Crema de leche batida
- 1 poco Chocolate caliente, chocolate rallado o lo que desee para decorar

Categorías

Un día normal, Día Especial, Primavera, Verano, Todo el año, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Rápida, Para/con niños, Familia, Postre, Dulces