

# Torta de galletitas y chocolate blanco



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 25min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 25min , Número de porciones: 10

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/torta-de-galletitas-y-chocolate-blanco>

## Preparación

Batir la manteca con el azúcar con unas varillas eléctricas hasta formar una crema montada y untuosa. Derretir el chocolate blanco en el microondas con un chorrito de leche y batirlo con los huevos. Meter inmediatamente en la heladera. Hacer una mezcla con la leche y la leche condensada. Para armar la torta, comenzar mojando las galletitas en la leche. Alternar una capa de galletas, otra fina capa de crema de manteca, otra de galletas y otra de crema de chocolate. Ayudarse con una espátula o cuchara para extender uniformemente las cremas. Repetir esta operación hasta terminar con las galletas, Refrigerar durante unas 12 horas como mínimo y decorar con virutas de chocolate, crema batida o cacao en polvo. Disfrute! Fuente: recetin.com



## Ingredientes

- 300 gramo/s Galletitas María
- 200 gramo/s Manteca
- 200 gramo/s Azúcar impalpable
- 5 Huevos
- 250 gramo/s Chocolate blanco
- 400 cc. Leche entera
- 100 cc. Leche condensada

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día Especial, Todo el año, Económico, Rápida, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Postre, Dulces