tarta de galletas y beylis

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sonia Campos



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Moderna
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 vaso de beilys
- 1 paquete de galletas cuadradas
- .- Crema pastelera
- 200g chocolate fondant
- 200g de nata
- -50g de mantequilla

Preparación:

Paso 1

vas mojando las galletas en el beilisy poniendo una base en una fuente una capa de cremay un poco de cacao espolvoreado otra capa de galletas mojads ,otra de crema,otra de cacao .....terminando en galletas.lo dejas reposar en frio una hora aprox.mientras en un bol pones el chocolate troceado y vuelcas sobre el la nata y mantequilla caliente esperas un minuto y mueves para que se mezcle bien ,dejas enfriar un poco y cubres la tarta.