

# Tarta de cuajada



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Berto



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 4 personas :**

- 1 l. de Nata líquida
- 4 sobres de Sobres de cuajada
- 1 vaso de Azúcar
- 1 vaso de Leche
- paquete y medio de Galletas
- 150 gr. de Mantequilla

**Preparación:**

## Paso 1

Se trituran las galletas con la batidora, y se hace una masa mezclándolas con la mantequilla derretida, se extiende en el molde y se mete al congelador mientras preparar el resto. En el vaso de leche, mezclar el azúcar con los sobres de cuajada. Poner a calentar la nata líquida sin dejar de remover, y cuando vaya a empezar a hervir añadir el vaso de leche que ya había mezclado con el azúcar y la cuajada, y cuando vuelva a hervir se hecha sobre la base de galletas. Se mete en la nevera para que enfríe.