

# TARTA DE CHOLATE BLANCO CON TROZOS DE FRESA



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

**Creador:** MARIBEL



**Tiempo:** 1h y 30min

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Medio

**Descripción:**

## Ingredientes para 10 personas :

- 90 GRS. de MANTEQUILLA DERRETIDA
- 200 GRD. de GALLETAS MARÍA ORO
- 1 LITRO de LECHE
- 2 SBRES de CUAJADA
- 100 GRS. de AZÚCAR
- 2 TABLETAS de CHOCOLATE BLANCO CON TROCITOS DE FRESAS Abril Virgen Extra SelecciónOMPRA EN EL LIDEL.

## Preparación:

### Paso 1

**ELABORACIÓN.** Trituramos las galletas con la picadora o batidora, derretimos la mantequilla y hacemos una mezcla que quede un poco consistente, yo he puesto el aro del molde desmontable directamente donde la fuente de emplatar y me he ahorrado el desmontarla.

### Paso 2

Cubrimos toda la base de la tarta con la mezcla de galletas y mantequilla, extendiendola por todas partes por igual, la metemos a la nevera mientras preparamos el relleno.

### Paso 3

Del litro de leche reservamos una poca en un bol con la cuajada y el azúcar, lo diluimos para que no queden grumos, el resto la ponemos al fuego con el chocolate treceado, cuando empiece a hervir echamo la leche con la cuajada que teníamos reservada sin parar de remover para que no se nos pegue, cuando empiece a hervir

*retiramos del fuego. Dejamos unos minutos para que temple un poco y la volcamos en el molde sobre la capa de galletas, la dejamos unas horas en la nevera, mejor de un día para otro, desmoldamos y decoramos a nuestro gusto.*