

TARTA TETILLAS DE NOVICIA



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

Creador: Mary Díaz



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Esta tarta se la hice a un amigo que me regalo una docena de huevos azules, le encanto la tarta.

Ingredientes para 10 personas :

- 1 bizcocho de yogur de fresa
- licor de frambuesa sin alcohol
- leche
- harina
- 2 huevos
- cacao en polvo
- azúcar
- azúcar glas
- galletas chiquitillos de Coral

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Hacemos el bizcocho y lo partimos en 2, lo remojaamos con el licor de frambuesa. Hacemos la crema pastelera; Batimos 2 huevos y le vamos echando poco a poco 4 cucharadas de azúcar, 3 cucharadas de harina, 375 ml de leche y 3 cucharadas de cacao en polvo, batimos todo muy bien y lo ponemos a hervir sin dejar de remover para que no se peguen en el fondo de la cazuela. Cuando este espeso dejar enfriar un poco y echarlo encima del bizcocho, poner la parte de arriba del bizcocho y meterlo al frigorífico 4 horas. Para decorar yo hice una glasa pero en vez de huevos utilice leche. 50 ml de leche e ir echando azúcar glas hasta que quede a vuestro gusto, yo lo deje clarito. La decore con esas galletitas que me mandaron los de Galletas Coral.