

PASTEL DE DULCE DE LECHE



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Xime



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Creativa

Coste: Económico

Descripción:

Me paso la receta una amiga

Ingredientes para 8 personas :

- 600ML de nata
- 1 bote de dulce de leche
- 2 sobres de cuajada
- 1 vaso de leche
- 1 paquete de galletas
- mantequilla
- monedas de chocolate

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se trituran las galletas todo lo que se pueda, se mete en el microondas la mantequilla para que se derrita y se mezcla con las galletas. Cuando este todo mezclado y se quede como una pasta, se echa en un molde desmontable. En una cacerola se echan todos los demás ingredientes hasta que hierva y se disuelva bien el dulce de leche. Cuando haya hervido bien se echa en el molde y se mete en el frigorífico por lo menos un día para que cuaje bien. Al siguiente día le coloco unas monedas de chocolate.