

# PASTEL DE DULCE DE LECHE



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

**Creador:** Mary Díaz **Recetizador:** mamen.j



**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 mezcle 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.