Galletas cremosas

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

Creador: Irene Delafú



Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 10 Galletas María
- 50 g. de Azúcar
- 1 cucharada de Caramelo líquido
- 300 ml. de Leche
- 200 ml. de Nata líquida
- 3g. de Polvos de cuajada

Preparación:

Paso 1

Tritura las galletitas y pon en un bol la leche, la nata, el caramelo, el azúcar y los polvos de cuajada. Venga, añade las galletas también. Batimos hasta que convierta en una crema homogenea y lo ponemos en un cazo a fuego suave. Removemos constantemente para que no llegue a hervir. Pasados 10 minutos retiramos y listo para echarlo en recipientes que taparemos con papel film y meteremos al frigo unas 6 horacas.