

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** SORAYA



**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 homogénea 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 horas.