

CREMA DE GALLETAS MARIA



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

Creador: Mary Díaz **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

Descripción:

EL SABOR ES COMO EL DE LAS GALLETAS CON LECHE QUE NOS DABAN DE PEQUEÑITAS

Ingredientes para 4 personas :

- 7 galletas maría
- 1/2 litro de leche semidesnatada
- 50 gr de azúcar
- 1/2 sobre de cuajada
- 2 cucharaditas de caramelo liquido

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Desmiga las galletas y repartirlas en 4 cuencos. Mezcla y bate los demás ingredientes con barillas manuales. Ponlo al fuego y cuando hierva echarlo encima de las galletas desmigada. Yo coloque de adorno unas galletas de tetilla y eche por encima sirope de chocolate. Podéis poner la galleta que queráis de adorno y echar el sirope por encima. Tiene que estar mínimo 2 horas en el frigorífico