

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 1 paquete de galletas María
- 500 g de nata 35% MG
- 250 g de queso de untar
- 250 g de leche
- 150 g de azúcar
- 150 g de chocolate blanco
- 1 sobre y medio de cuajada
- Caramelo para decorar

Preparación:

Paso 1

Primero preparamos nuestro molde redondo poniendo un film transparente en todo el molde que sobre algo por arriba. Rellenamos con las galletas todo el molde. Poner en una cacerola la nata, el queso, la leche y el azúcar hasta que hierva. Después añadimos el chocolate y removemos hasta que se derrita. Por último, añadimos la cuajada y removemos varios minutos. Vertemos sobre el molde. Dejamos enfriar y sin mover, metemos en el frigorífico unas horas en la nevera hasta que cuaje, mejor toda la noche. Servir y adornar con caramelo.