

Creador: MeGustaLoCasero **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

Antes de desmoldar pasar cuchillo por el borde para asegurar que no se quede pegado y rompa.

Descripción:

La base de fondo para, tartas, tartaletas y lo que de tu imaginación.

Ingredientes para 4 personas :

- 200GR DE GALLETA MARIA O DIGESTIVE
- 80GR DE MANTEQUILLA FUNDIDA AL BAÑO MARIA

Preparación:

Paso 1

Precalentamos el horno a 180°C Trituramos las galletas con cualquier robot de cocina y mezclamos con la mantequilla que estará a temperatura ambiente o mejor un poco blandita (punto pomada)

Paso 2

Ponemos la mezcla en la base del molde y la esparcimos por toda la superficie hasta que logremos alisarla del todo. Este proceso es muy fácil si nos ayudamos de una cuchara. Es muy importante tener especial cuidado en los bordes, tienen que quedar bien firmes y prietos para que luego se pueda desmoldar y partir sin que la galleta se rompa.

Paso 3

Horneamos la base 10 minutos Cuando saquemos la base del horno y esté fría, continuamos con la tarta.