Tarta María (Fontaneda)

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

Creador: Monónimo



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

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 650 g de harina
- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 huevo
- 180 g de azúcar glas
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 8 g de azúcar vainillado
- Unas gotas de esencia de vainilla
- 1 pizca de sal
- 200 ml de leche para mojar las galletas
- Para la crema de cacao:
- 2 sobres de flan de vainilla
- 600 ml de leche
- 6 cucharadas de cacao en polvo para hacer a la taza
- Para la crema de vainilla:
- 1 sobre de flan de vainilla
- 300 ml de leche

Preparación:

Paso 1

Las galletas: En un bol ponemos la mantequilla, el azúcar glas y la esencia de vainilla. Batimos con las varillas hasta que obtengamos una crema homogénea. Añadimos el huevo y una pizca de sal y volvemos a mezclar bien. Añadimos la esencia de vainilla y mezclamos de nuevo. Añadimos la harina con la levadura tamizada en tandas batiendo cada vez. Cuando hayamos añadido toda la harina, mezclamos bien y hacemos una bola con la masa. La tapamos con film transparente y la dejamos reposar en la nevera un par de horas. Cuando hayan pasado las dos horas, sacamos la masa de la nevera y la dividimos en cuatro partes iguales. Estiramos cada porción entre dos hojas de papel vegetal, dejándolas de un grosor de 1 cm. Con el aro del molde para tartas

desmoldable, cortamos las galletas para que todas sean iguales. A una de ellas le hacemos los dibujos de la galleta María con palito. Metemos las galletas en el horno precalentado a 180ºC durante 14 minutos o hasta que estén doradas. Cuando estén hechas, las sacamos del horno y las dejamos enfriar. Una vez frías, ponemos una galleta que no tenga dibujo en la base de un molde de tartas y la mojamos con 50 ml de leche. Crema de cacao: Hacemos un sobre de flan como indica el fabricante, pero utilizando solo 300 ml de leche y añadiendo 3 cucharadas de cacao. Cuando haya enfriado un poco y empiece a cuajar, ponemos la crema de cacao encima de la galleta y lo dejamos cuajar del todo en la nevera. Cuando haya cuajado, ponemos encima otra galleta que no tenga dibujo y la mojamos con 50 ml de leche. Crema de vainilla: Hacemos un sobre de flan como indica el fabricante, pero utilizando solo 300 ml de leche. Cuando haya enfriado un poco y empiece a cuajar, ponemos la crema de vainilla encima de la galleta y lo dejamos cuajar del todo en la nevera. Cuando haya cuajado, ponemos encima la última galleta que no tenga dibujo y la mojamos con 50 ml de leche. Volvemos a hacer la crema de cacao, la ponemos encima de la galleta y la dejamos cuajar en la nevera. Desmoldamos la tarta, mojamos la galleta a la que le hemos hecho los dibujos con 50 ml de leche por el lado que no tiene el dibujo y la ponemos encima de la crema de cacao con el dibujo hacia arriba. Dejamos reposar la tarta en la nevera como mínimo 12 horas.