Tarta de canela

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** MARIBEL



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

Descripción:

Ingredientes para 8 personas :

- 20 g de Maizena
- 300 g de queso de untar
- 500 ml de leche
- 80 g de azúcar
- 1 sobre de cuajada
- 1 paquete de galletas Napolitanas
- 1 cucharadita de canela molida

Preparación:

Paso 1

Pillamos el molde y, como casi siempre, lo forramos (esta vez con film). Cubrimos el fondo del susodicho con una capa de galletas y lo dejamos. Dejamos a parte medio vaso de leche para disolver la cuajada y, el resto, lo trituramos junto con la canela, el queso y el azúcar. Después lo ponemos en un cazo a fuego medio. ¿Te acuerdas del vaso de leche? Bien, pues píllalo y disuelve en él la cuajada y la Maizena. Ahora que el cazo humea añadimos la disolución mientras removemos alegremente hasta que hierva e inmediatamente lo retiramos. Tapamos las galletas con una capa de crema y la de crema con galletas, y la de galletas con crema y así hasta que no haya más galletas que poner. Está bien que la última capa sean galletas. Lo dejamos templar, lo cubrimos con film y lo metemos al frigo. Le damos las buenas noches. Al día siguiente lo desmoldamos (quedará al revés de como lo hicimos) y adornamos si nos da el punto.