

Creador: rosa marcos rom **Recetizador:** Isabel Lorenzo



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Es una receta que vamos aprovechar lo que tenemos en casa como son las galletas , como resultado buenísimo

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paq de galletas de canela LA PODEMOS ENCONTRAR EN EL MERCADONA.
- 1 paq de galletas de bizcochos LA PODEMOS ENCONTRAR EN EL MERCADONA.
- 1 paq de galletas maria la podemos encontrar en mercadona
- 100 mantequilla ambiente LA PODEMOS ENCONTRAR EN EL MERCADONA.
- 500 nata Pastelería

Preparación:

Paso 1

PASTEL SENCILLO COGEMOS GALLETAS QUE TENGÁIS EN CASA ESAS QUE OS SOBRA DE SABOR DE CANELA LOS BIZCOCHOS ALARGADOS , LO QUE QUERÁIS, DESHACER , Y HACER PICADILLO LAS GALLETAS UNA VEZ HECHO PONEMOS UNA PIZCA DE MANTEQUILLA Y HACEMOS UNA MASA QUE DAMOS FORMA REDONDA O CUADRADA Y LO PONEMOS AL HORNO UNOS 10 MINUTOS Y DEJAMOS ENFRIAR Y COMO NO SI OS GUSTA EL CHOCOLATE VOSOTRAS MISMAS LO PONEMOS, FRUTAS CONFITADAS YO PUSE NATA EN FIN TODO BUENISIMOOO