Tarta de galletas fregquita

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** inma rico perez

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

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 1 paquete de galletas María hojaldrada
- 125 g de azúcar glas
- 250 g de margarina
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 1 cucharadita de canela molida
- 100 ml de café expresso
- 1 vaso de leche
- 1 chupito de vino dulce

Preparación:

Paso 1

Nos armamos con una espátula y trabajamos con ella la margarina y el azúcar glas, que debe disolverse en la crema y que todo sea una perfecta cosa cremosa. A continuación, le añadimos la ralladura de limón, la canela y el café; mezclamos bien y la dejamos una horita en la nevera para que se relaje. Ahora mezclamos la leche con el vino dulce y mojamos en ella ligeramente las galletas y poniendo crema entre una y otra. Las unimos como si fuese un rulo y dejaremos un poco de crema para cubrir el pastel. Cuando estén todas, decoramos con el resto de crema y espolvoreamos canela. Introducimos en el frigo varias horas.