Tarta de galletas

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Susana Puente

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- galletas de canela
- 300 grms. Chocolate blanco
- 800 ml. Leche entera (4 vasos)
- 200 ml. Nata de montar
- 2 sobres de FLAN POTAX

Preparación:

Paso 1

Reservar un vaso de leche fria y poner a calentar el resto de la leche junto con la nata y vas deshaciendo el chocolate blanco . Cuando empiece a humear disuelver los dos sobres de flan en el vaso que habia reservado y añadir al cazo remover sin parar hasta que espese. Mojar cada galleta en leche y colocar en el molde , capita de flan y otra capita de galletas, así sucesivamente , en este molde de 28 x 17 me salieron 3 capas de galletas . La última que sea de flan , cubres con coco , rallas chocolate por encima y a la nevera ,.