

TARTA DE GALLETAS



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

Creador: Noelia Montoya **Recetizador:** xana



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

¿QUÉ MEJOR PARA DECORAR UNA TARTA DE GALLETAS QUE MÁS GALLETAS?????

Ingredientes para 8 personas :

- 3 PAQUETES de GALLETAS MARÍA HOJALDRADA
- 2 TABLETAS de CHOCOLATE
- 2 SOBRES de FLANIN EL NIÑO
- 1 L. de LECHE
- 100 GR. de AZÚCAR
- 1 L. de AGUA
- 1 VASO de BRANDY O RON
- GALLETAS DECORADAS

Preparación:

Paso 1

PONEMOS EN UN CAZO EL LITRO DE LECHE CON EL AZÚCAR A HERVIR Y LUEGO LA DIVIDIREMOS 500 ML PARA EL CHOCOLATE Y 500 ML PARA EL FLANIN. POR OTRO LADO PONEMOS EL AGUA Y EL LICOR A FUEGO Y CUANDO COMIENCE A HERVIR APAGAMOS Y DEJAMOS TEMPLAR, PARA PODER

MANIPULARLO SIN QUEMARNOS. EN UNO DE LOS 500 ML DE LECHE FINDIMOS EL CHOCOLATE Y CUANDO ESTÉ INTEGRADO LE AÑADIMOS EL FLANIN SIGUIENDO LAS INSTRUCCIONES DEL FABRICANTE. CON LA OTRA LECHE PREPARAMOS EL FLANIN, SIGUIENDO TAMBIÉN LAS INSTRUCCIONES. EN UNA TARTERA PONEMOS UNA PRIMERA TANDA DE GALLETAS, PARTIENDO TROZOS PARA CUBRIR LOS HUECOS, Y LE PONEMOS UNA SEGUNDA CAPA, PERO ÉSTAS ÚLTIMAS MOJADAS EN EL ALMÍBAR. CUBRIMOS CON UNA CAPA DE FLANIN. VOLVEMOS A PONER 2 CAPAS DE GALLETAS MOJADAS EN ALMÍBAR, CUBRIENDO BIEN LOS HUECOS Y NAPAMOS CON EL CHOCOLATE. VOLVEMOS A CUBRIR CON 2 CAPAS DE GALLETAS BAÑADAS Y CUBRIMOS CON EL RESTO DE FLANIN. POR ÚLTIMO LAS 2 CAPAS DE GALLETA Y NAPAMOS CON EL CHOCOLATE. (PODÉIS DEJAR UNA PARTE ENTERA SIN CHOCOLATE, SÓLO CON FLANIN PARA LOS QUE NO SON CHOCOLATEROS). REFRIGERAMOS PARA QUE COJA CUERPO Y EL FLANIN ACTÚE Y LA DECORAMOS CON LAS GALLETAS DECORADAS.