

Tarta de cuajada



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

Creador: Berto **Recetizador:** Dolors García



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 1 l. de Nata líquida
- 4 sobres de Sobres de cuajada
- 1 vaso de Azúcar
- 1 vaso de Leche
- paquete y medio de Galletas
- 150 gr. de Mantequilla

Preparación:

Paso 1

Se trituran las galletas con la batidora, y se hace una masa mezclándolas con la mantequilla derretida, se extiende en el molde y se mete al congelador mientras preparar el resto. En el vaso de leche, mezclar el azúcar con los sobres de cuajada. Poner a calentar la nata líquida sin dejar de remover, y cuando vaya a empezar a hervir añadir el vaso de leche que ya había mezclado con el azúcar y la cuajada, y cuando vuelva a hervir se hecha sobre la base de galletas. Se mete en la nevera para que enfríe.