

Creador: Sonia Campos **Recetizador:** tania Segura



Tiempo: 1 hora

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:

puedes cambiar la crema por la que prefieras (nocilla, nata, dulce de leche.....)

Descripción:

una tarta facil, facil y con un gran resultado.

Ingredientes para 4 personas :

- 1 paquete de galletas María
- 1/2 tableta de chocolate de fundir
- 3/4 l leche
- 2 bolsitas poleo-menta
- 50g maizena
- 3 yemas de huevo
- 150g azucar
- 3 cucharadas de aceite de girasol

Preparación:

Paso 1

poner la leche a calentar con el poleo y el azucar ,cuando rompa a hervir retirar un basoy el poleo. y reservar, en la leche que queda (1/2l) incorporamos la maicena que tendremos ya bien mezclada con las yemas, y espesamos en el fuego sin dejar de mover, esta crema la taparemos con fil y dejaremos enfriar, una vez fria, vamos mojando las galletas en el vaso de leche y rellenando de crema uniendo una tras otra dandole la forma de brazo cuando tengamos una tira con todas las galletas con la crema que queda cubrimos todo y dejamos en la nevera una o dos horas, derretimos el chocolate al baño maria y añadimos el aceite, cubrimos todo el brazo con el chocolate y dejamos enfriar, a la hora de cortar no se hace un corte recto sino en diagonal para que se vea bien el relleno.