

TARTA DE GALLETAS, FLAN Y CHOCOLATE



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

Creador: karma



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- SOBRE PREPARADO FLAN
- 1 LITRO de LECHE
- 1 PAQUETE de GALLETAS
- 1 VASO DE LECHE
- 200 GR de CHOCOLATE FONDANDT
- 300 ML. de NATA LIQUIDA

Preparación:

Paso 1

Hacemos el flan, con el sobre del preparado, la leche y el azúcar, si fuera necesario. Vamos mojando las galletas, muy brevemente, en la leche con el licor (el licor es opcional) y alternando en un recipiente capas de galletas mojadas con capas de flan, hasta que este y las galletas se acaben. En un cazo, ponemos la nata hasta que llegue a ebullición. Retiramos del fuego y añadimos el chocolate, en trozos. Removemos hasta que se deshaga. Vertemos la crema de chocolate sobre el flan con galletas, dejamos enfriar y refrigeramos.