

Tarta cuajada

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Tartas · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Wandadee

INGREDIENTES

0	
4 cucharada/s	Azúcar
	Chocolate Negro — para fundir
1 sobre/s	Cuajada — en polvo
	Galletas — picada con un poquito de mantequilla
1 vaso/s	Leche — pequeño
1 litro/s	Nata

ELABORACIÓN

Mientras ponemos a hervir la nata, desleír los sobrecitos de cuajada, en el vaso de leche fría, junto con el azúcar. Mezclar y llevar de nuevo a ebullición. Pasados 2 min, retirar. Volcar sobre un molde de bizcocho desmontable (de los de aro), sobre el que habremos extendido, el fondo de galletas molidas. Meter en la nevera, y enfriar. Cuando esté durita, verter 1 capa de chocolate a la taza bastante espesito, y volver a enfriar. Os aseguro que es una tarta superfina. Probadla y ya me contareis.