

TARTA DE GALLETAS Y CHOCOLATE

Ingredientes :

- 400gr de *galletas* cuadradas o rectangulares.
- 250gr de chocolate fondant.
- 150gr *de* mantequilla fresca.
- 2 huevos medianos.
- 1 vaso y medio de leche.
- 150gr de azúcar .

Elaboración :

1. Fundir el chocolate con la mantequilla.



2. Separar las yemas de las claras.
3. Mezclar bien las yemas con el azúcar hasta conseguir un amarillo clarito.
4. Batir las claras a punto de nieve
5. Añadir el chocolate derretido a la mezcla de las yemas y azúcar.
6. Añadir ahora las claras montadas y mezclar bien.



7. Untar la fuente con un poco de mantequilla y espolvorear con harina.
8. Echar en un recipiente la leche y templar en el micro. No usar leche desnatada.

9. Dar un par de vueltas a las galletas en esta leche antes de colocarlas en la fuente

10. Colocar una primera capa de galletas en la fuente y cubrirlas con chocolate.



11. Ahora la segunda capa de galletas y el chocolate...



12. Ahora una tercera capa de galletas y su chocolate...

13. Lo repasamos con una espátula y lo adornamos con las virutas. A la nevera.



14. Como una hora antes de comerlo lo sacamos de la nevera.

On egin ;