

Receta de Tarta de San Valentín con Frutas

14 Feb 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos el día de San Valentín, os dejo esta rica tarta muy fácil de preparar y riquísima para celebrar el día de los enamorados Feliz San Valentín a tod@s!!!

Ingredientes

- Nata líquida (500 ml)
- Leche entera (200ml)
- Azúcar (cinco cucharadas)
- Cuajada (dos sobres)
- Azúcar vainillado (un sobre)
- Galletas María (un paquete)
- Mantequilla (50grs)
- Fresas y kiwi para decorar

Modo de Preparación

1. Triturar bien las galletas y mezclar con la mantequilla derretida
 2. Colocarlas en un molde con forma de corazón y aplastarlas bien con ayuda de una cuchara, dejarlas reposar en el frigorífico
 3. En un bol mezclar con la batidora todos los demás ingredientes menos la fruta
 4. Volcar en el molde y dejar reposar en el frigorífico hasta que cuaje
 5. Al tiempo de servir, poner la fruta cortada en rodajas según vuestro gusto
 6. Servir fresquita y....buen provecho!!!
-