

Receta de Tarta de Galletas Casera

30 Ene 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta fácil y rica receta de **Tarta de Galletas**, es una de las tartas que más suele gustar sobre todo a l@s amantes del chocolate, espero que la preparéis en casa porque resulta un postre exquisito.

Ingredientes

- Galletas María (un paquete)
- Leche (200ml)
- Chocolate para fundir (250grs)
- Mantequilla o margarina (50grs)
- Limón (uno)
- Canela en rama (una rama)
- Coco rallado (al gusto)

Modo de Preparación

1. Poner a calentar la leche con la corteza del limón y la canela en rama
2. Cuando esté bien caliente, retirar del fuego y dejar enfriar y quitar la cáscara del limón y la rama de canela
3. Derretir al baño maría el chocolate junto con la mantequilla
4. Mojar una a una las galletas en la leche y colocarlas en una fuente haciendo una base del tamaño que queráis
5. Extender una capa de chocolate y encima otra vez galletas y después otra de chocolate y así sucesivamente hasta terminar los ingredientes
6. Finalizar con una capa de chocolate
7. Espolvorear el coco rallado al gusto por encima
8. Dejar que se enfríe y mejor de un día para otro
9. Servir adornada con unos lacasitos y.....buen provecho!!!