

Receta de Tarta Huesitos

08 Mar 2019



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una nueva receta de postres, en esta ocasión se trata de una deliciosa **Tarta Huesitos**, llamada así porque su sabor nos recuerda a los famosos huesitos que tanto nos gustan a la mayoría, es una tarta muy sencilla y con pocos ingredientes, quedaréis encantad@s con esta tarta fácil y rica.

Ingredientes

- Obleas pan de ángel (uno o dos paquetes)
- Nutella o Nocilla (uno o dos tarros)
- Bolas de chocolate, fideos de chocolate o chocolate rallado para decorar

Modo de Preparación

1. Meter la Nocilla o Nutella unos segundos en el micro para que se ponga más blandita y se unte mejor
2. Colocar una oblea sobre una bandeja y untar con un poco de nocilla, de modo que quede una capa muy fina
3. Así ir alternando capas de obleas y de nocilla
4. Poner tantas capas como deseéis de altura en la tarta
5. Terminar cubriendo la última oblea con Nocilla, cubrir también los laterales
6. Decorar con chocolate rallado, fideos de chocolate, bolas de chocolate e incluso almendras picadas, como más os guste
7. Meter al frigorífico durante dos horas para que la crema se endurezca
8. Servir acompañada de un buen café y....buen provecho!!!