

Receta de Tarta De Galleta Oreo

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una nueva receta de dulces, esta vez se trata de esta tarta de galletas oreo, espero que os guste y la preparéis en casa.

Ingredientes

- Harina normal (320grs)
- Cacao puro en polvo (60grs)
- Levadura (un sobre)
- Bicarbonato (una cucharadita)
- Sal marina (una cucharadita)
- Mantequilla (225grs a temperatura ambiente)
- Azúcar moreno oscuro (140grs)
- Azúcar normal (200grs)
- Huevos (dos grandes)
- Extracto de vainilla (dos cucharaditas)
- Nata (500ml)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 170 Grados
2. En un bol, mezclar bien la mantequilla con los dos tipos de azúcar, añadir los huevos de uno en uno, la vainilla y el resto de Ingredientes: y mezclar lo justo para que se ligen los Ingredientes:
3. Poner la masa en un molde redondo y rizado, presionarlo un poco y meterlo al horno en la parte de abajo durante unos 30 minutos
4. Dejar enfriar en el molde unos 10 minutos y desmoldar con cuidado
5. Repetir la misma operación para hacer la otra parte de la galleta, dejar enfriar
6. Montar la nata con tres cucharadas soperas de azúcar
7. Colocar en una fuente la parte inferior de la galleta y rellenar generosamente con la nata montada
8. Cerrar con la otra tapa de la galleta y.....a disfrutar de esta rica tarta!!!!