

Tarta de la abuela

#RECETAPOMAR



60

Minutos



Fácil

Dificultad



Porciones

Para 4 personas

Consiente a toda tu familia con una deliciosa tarta

INGREDIENTES

- 275 Ml de leche ENTERA POMAR (Para el chocolate)
- 300 Ml de leche Pomar (Para remojar)
- 450 Gr de chocolate
- Canela en polvo
- 2 Paquetes de galletas
- 50 Gr de mantequilla

LA PREPARACIÓN



- 1 En una cacerola ponemos la infusión de leche Pomar con las pieles del limón, canela en rama y un poco de canela en polvo.
- 2 Una vez hervida, retiramos y reservamos unos 30 minutos con una tapa puesta.
- 3 Calentamos la otra parte de la leche, una vez caliente incorporamos el chocolate y la mantequilla.
- 4 En un plato hondo, mojamos las galletas una a una, con cuidado de que no se empapen mucho. Ahora empezaremos a montar la tarta.
- 5 Cubre la base de galletas y continúa con capas de chocolate, capa de galletas y así hasta llegar hasta arriba. La podemos servir a temperatura ambiente o muy fría de la nevera.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”
- Anónimo

