

MI TARTA DE CUMPLEAÑOS PREFERIDA: Tarta de la abuela.



Ingredientes:

- 3 litros de leche
- Cacao en polvo especial para postres(250gramos aproximadamente)
- 2 sobres de natillas
- Galletas tostadas (rectangulares, 2 paquetes de 4 unidades)
- 3 cucharadas grandes de azúcar
- Para decorar: tableta de chocolate blanco, fideos de colores, azúcar glasé, nata...(al gusto)

Comensales: 4 personas

Tiempo de preparación: 40 minutos

Dificultad: fácil

Elaboración:

Ponemos un litro de leche a cocer a fuego lento, cuando la leche esté hirviendo añadimos la bolsa de cacao en polvo, y removemos hasta que esté espeso (no demasiado).

A continuación, ponemos otro litro de leche a cocer a fuego lento en un recipiente diferente, cuando la leche esté cociendo añadimos las 3 cucharadas grandes de azúcar y los dos sobres de natillas, mover hasta que se quede espeso.

En una bandeja vamos colocando las galletas mojadas en leche, cuando hemos terminado una capa, añadimos el chocolate. Ponemos otra capa de galletas mojadas en leche, cuando esta capa esté acabada, la bañamos con las natillas, hacemos otra lámina de galletas mojadas en leche y la recubrimos con chocolate, otra capa de galletas.... así sucesivamente hasta que terminemos con los ingredientes.

Para decorar podemos rallar una tableta de chocolate blanco o bien añadirle fideos de colores (le dará un toque divertido), espolvorear azúcar glasé...hay miles de opciones para decorar esta deliciosa tarta.