

# Recetario



## TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS

### INGREDIENTES:

1 litro de leche  
200gr de cacao para postres  
300gr de azúcar  
80gr de maicena  
1 rama de canela  
Piel de un limón  
Nata  
Paquete de galletas María rectangular



### PASO A PASO:

#### Paso a Paso:

Ponemos la mitad de la leche a hervir con la canela y el limón unos 10 minutos.

Mezclamos el resto de la leche con el cacao, el azúcar y la maicena y lo batimos bien con una varilla.

Sacamos el limón y la canela y se pone al fuego. Cuando vaya a hervir añadimos la mezcla y lo movemos un rato a fuego lento hasta que espese.

En un molde de tarta ponemos las galletas colocadas, que previamente mojamos en leche un poco para que no se rompa.

Ponemos una capa de galletas y una capa de chocolate así hasta arriba del molde que terminamos con la capa de chocolate.

Dejamos enfriar.

#### Presentación

Cortamos un trozo lo colocamos en un plato y adornamos con nata montada.

