PASTEL DE DULCE DE LECHE

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Mary Díaz

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Creativa
Coste: Económico

Descripción:

Me paso la receta una amiga

Ingredientes para 8 personas :

- 600Ml de nata
- 1 bote de dulce de leche
- 2 sobres de cuajada
- 1 vaso de leche
- 1 paquete de galletas
- mantequilla
- mondedas de chocolate

Preparación:

Paso 1

PREPARACIÓN: Se trituran las galletas todo lo que se pueda, se mete en el microondas la mantequilla para que se derrita y se mezcle con las galletas. Cuando este todo mezclado y se quede como una pasta, se echa en un molde desmontable. En una cacuela se echan todo los demás ingredientes hasta que hierva y se disuelva bien el dulce de leche. Cuando haya hervido bien se echa en el molde y se mete en el frigorifico por lo menos un día para que cuaje bien. Al siguiente día le coloque unas modenas de chocolate.