Tarta de leche merengada

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Mari Carmen Her

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 250 g de galletas
- 80 g de mantequilla
- 1 l de leche
- 1 palo de canela
- 500 g de nata 35% M.G.
- La piel de un limón
- 75 g de azúcar
- 3 sobres de cuajada

Preparación:

Paso 1

Sacar de la nevera todos los ingredientes un rato antes de la elaboración de la tarta para que estén a temperatura ambiente. Triturar las galletas. Añadir la mantequilla y mezclar bien con una espátula. Extender la masa obtenida en un molde desmontable haciendo una capa fina. Meter en la nevera y reservar. Poner el resto de ingredientes en un cazo a fuego suave. Cocinar durante 10 minutos removiendo para que no se pegue. La mezcla no debe llegar a hervir. Verter la mezcla en el molde sobre la capa de galleta con mucho cuidado para que no se mezcle. Reservar en el frigorífico de un día para otro.