



# Tarta de crema y galletas

---

*Receta para 1 tarta*

---

## INGREDIENTES

- |  |   |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 2 huevos Huevos           | <input type="checkbox"/> 4 cdas Harina de trigo |
| <input type="checkbox"/> 800 ml Leche              | <input type="checkbox"/> 2 cdas Maicena         |
| <input type="checkbox"/> 2 cdas Azúcar avainillado | <input type="checkbox"/> 80 gramos Mantequilla  |
| <input type="checkbox"/> 100 gramos Azúcar         | <input type="checkbox"/> 200 gramos Galletas    |
- 

## PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, preparamos la crema pastelera. Para ello, cogemos un cazo y añadimos los huevos. Los batimos con una batidora manual.

---
2. Añadimos el azúcar avainillado y el azúcar. Batimos de nuevo hasta integrar.

---
3. Incorporamos la mitad de la harina e integramos. Después, añadimos la otra mitad y volvemos a incorporar. De esta manera nos aseguramos que no hay grumos en nuestra preparación.

---
4. Incorporamos la maicena al cazo junto al resto de la mezcla. Integramos.

---
5. Finalmente, añadimos la leche en dos partes y removemos con energía asegurándonos que no se forman grumos.

---
6. Llevamos el cazo ya al fuego y lo ponemos a temperatura media alta. Yo lo tengo a 7/9 de mi

vitrocerámica. Muy importante no dejar de remover. Poco a poco irá cogiendo más consistencia. Lo que queremos es que la crema pastelera vaya espesando mientras buscamos el punto de ebullición.

---

- 7.** Cuando veamos que ya está espesando le damos unos movimientos rápidos y enérgicos para que la espumita que se ha creado por encima se acabe de integrar a la crema. Una vez está lista, la dejamos reposar durante 2 minutos.

---

- 8.** Mientras reposa la tarta, preparamos el molde donde la vamos a montar. Para ello la engrasamos y la forramos con papel de hornear.

---

- 9.** Pasados los 2 minutos de reposo, añadimos ya el último ingrediente a la crema pastelera, la mantequilla. Como la crema está caliente, ayudará a que la mantequilla se derrita más fácilmente aunque vamos a ir ayudándola con la batidora de varillas manual. Este paso es OPCIONAL.

---

- 10.** Para montar la tarta, ponemos un poquito de crema en la base y colocamos las galletas enteras como base. Si quieres las puedes triturar, pero en nuestro caso las ponemos enteras. Una vez tenemos la base, ponemos más crema encima y cubrimos con más galletas. Así todo el proceso.

---

- 11.** Para terminar la tarta, trituramos unas galletas y las espolvoreamos por encima, por toda la parte superior para cubrirla.

---

- 12.** Una vez ya la tenemos, la dejamos reposar en el frigorífico durante unas 6-8 horas. Yo lo dejo durante toda la noche. Y después, a disfrutar! ¡Qué aproveche!