COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Tarta de crema y galletas

Receta para 1 tarta

Preparación: 30 min
Total: 8 h
Dificultad: Media

INGREDIENTES

- [ ] 2 huevos Huevos
- [ ] 800 ml Leche
- [ ] 2 cdas Azúcar avainillado
- [ ] 100 gramos Azúcar
- [ ] 4 cdas Harina de trigo
- [ ] 2 cdas Maicena
- [ ] 80 gramos Mantequilla
- [ ] 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!