



Tarta de galletas



Ingredientes:

- 12 galletas (tipo maría cuadradas)
- 1 vaso de leche templada
- 2 vasos de chocolate a la taza (espeso y caliente)
- fideos de chocolate , bolitas de colores , nata ..para adornar

Preparación:

- 1.- Vamos mojando las galletas en la leche templada y las colocamos en el recipiente en el que vamos a colocar la tarta.
- 2.- Primero una capa de galletas mojadas y encima ponemos chocolate caliente.
- 3.- Otra capa de galletas mojadas y encima otra vez chocolate caliente. Repetimos la operación hasta terminar las galletas , dándole la altura que queramos a la tarta.
- 4.- Por último recubrimos toda la tarta con chocolate por encima y los laterales.
- 5.- la metemos en el frigorífico para que se enfríe bien. Esta mejor hecha de un día para otro porque las galletas absorben toda la leche y está más jugosa. Cuando vayamos a servir adornamos como más nos guste: con nata montada , con fideos de chocolate , bolitas de colores y
- 6.- listo para comer!!!!!!