



TARTA DE GALLETAS

INGREDIENTES:

- Galletas rectangulares marca Chiquilín.
- Queso crema Italiano "Mascarpone".
- Nocilla.
- Café de cafetera.
- Nata para montar

INDICACIONES:

- Hacemos el café en una cafetera, también puede ser soluble y esperamos a que se enfríe.
- Mientras vamos preparando el queso Mascarpone, echándole tres o cuatro cucharas soperas de azúcar moreno y mezclándolo bien. Montamos la nata con dos cucharadas de azúcar moreno y mezclamos con el queso Mascarpone.
- Preparamos un bol que sea rectangular o cuadrado y ponemos los ingredientes de la siguiente manera: primero colocamos un piso de galletas y mojamos con el café que hemos preparado.
- NOTA: Ponemos muy poquito café ya que si las mojamos demasiado se deshacen.
- En el siguiente piso pondremos la mezcla que hemos hecho con el queso Mascarpone y la nata montada,
- El siguiente con la nocilla de chocolate y después ponemos la otra capa de nuevo de galletas mojadas en café y las otras capas con los demás ingredientes.
- Por último metemos la tarta en la nevera, de un día para otro o una noche entera.
- Ya podemos comer la tarta de galleta "Estilo Antoñito".

