

# Tarta galletas de chocolata con leches deslactosada Pomar

#RECETAPOMAR



**120**  
Minutos



**Intermedio**  
Dificultad



**Porciones**  
Para 4 personas

A tus hijos les va a encantar esta deliciosa receta ideal para hacer en ocasiones especiales.

## INGREDIENTES

- 200 gr de galletas oreo trituradas (sólo la galleta)
- 100 gr de margarina vegetal
- Para el Relleno:
  - 500 ml de nata sin lactosa el relleno de las galletas que hemos triturado
  - 400 ml de leche sin lactosa
  - 2 sobres de cuajada
  - para la decoración
  - 3 galletas oreo (sólo la galleta)
  - 1 paquete de galletas mini oreo

## LA PREPARACIÓN



- 1 Introducimos las galletas en el vaso de la picadora y trituramos. Las mezclamos con la margarina en un bol, formando una pasta. Cubrimos la base de un molde desmoldable y guardamos en la nevera.
- 2 En un cazo, ponemos la leche (apartamos un poquito para deshacer los sobres de cuajada), la nata, el relleno de las galletas y calentamos. Removemos con unas varillas para que se deshaga el relleno de las galletas y vertemos la leche con la cuajada disuelta.
- 3 Vertemos la crema resultante en el molde y volvemos a guardar en la nevera hasta que cuaje.
- 4 Al cabo de un par de horas, espolvoreamos la superficie de la tarta con las tres galletas trituradas.

“Una receta no tiene alma, es el cocinero quien se la da”  
- Anónimo

