

POSTRE-TARTA DE GALLETAS Y NARANJA

INGREDIENTES (30 MINUTOS)

- 3-4 paquetes de galletas normales
- 800 g condensada
- 3 latas de nata
- Medio litro de jugo de naranja.
- Coco rallado
- 100 gramos de virutas de chocolate

CÓMO HACER EL POSTRE-TARTA DE GALLETAS Y CAFÉ, PASO A PASO

1. Primero, ponemos en un bol la nata y la leche condensada. Removemos muy bien hasta que estén los dos ingredientes bien mezclados, luego le añadimos 2 ó 3 cucharadas de coco y volvemos a mezclar hasta obtener una crema.
2. Untamos con la crema el fondo y los laterales del molde donde lo vayamos a hacer.
3. Después, ponemos en un plato el jugo y vamos mojando las galletas y poniéndolas una a una hasta cubrir el molde.
4. A continuación, cubrimos las galletas con la crema y volvemos a poner galletas, luego de nuevo crema, así hasta llenar el molde.
5. Terminamos con una capa de crema, espolvoreamos por encima coco y virutas de chocolate.
6. Por último, lo ponemos en en la nevera, hasta que esté bien frío y... ¡¡¡ listo para comer!!!