

# TARTA DE GALLETAS Y CHOCOLATE



## INGREDIENTES:



1 l. leche



Galletas



50 gr. Mantequilla



2 tabletas de chocolate de cobertura



Piel Limón



Canela en rama



Fideos de colores

## ELABORACIÓN:

**1º. Ponemos a calentar dos vasos de leche junto a la piel del limón y la canela. Una vez rompa a hervir, la retiramos.**

**2º. Calentamos un vaso y medio de leche junto con el chocolate y la mantequilla, movemos bien hasta que se haga la crema de chocolate.**

**3º. En un plato hondo, mojamos las galletas en la leche una a una.**

**4º. Ponemos una base de galletas (mojadas) en el molde, ponemos una capa de chocolate encima, y así sucesivamente.**

**5º. Terminamos con una capa de chocolate y decoramos con los fideos de colores.**

**6º. Dejamos enfriar en la nevera antes de consumir.**