



Pastel de galletas y chocolate

Descripción

default watermark



Pastel o tarta, no sabríais cómo denominarlo, lo cierto es que está riquísimo y es muy fácil de preparar, es fresquito para el verano y otro detalle importante? No necesita horno.

Más recetas ricas y variadas:

[Tarta marmolada de queso, chocolate blanco y negro](#) , [Galletas limón, chocolate y coco](#) , [Mousse de chocolate y yogur](#) , [Delicias de chocolate con frutos secos](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 300 gr de galletas, he puesto de las rectangulares tostadas. Unas galletas de las normales, sin florituras.
- 19 gr de harina de maíz, tipo Maicena.
- 15 gr de cacao en polvo. Si es sin azúcar mejor.
- 50 gr de azúcar.
- 30 gr de chocolate negro, que funda bien.
- 190 ml de leche.
- 50 ml de nata líquida.
- Para decorar: fresas, frambuesas, almendra crocante, hojas de menta. Al gusto.

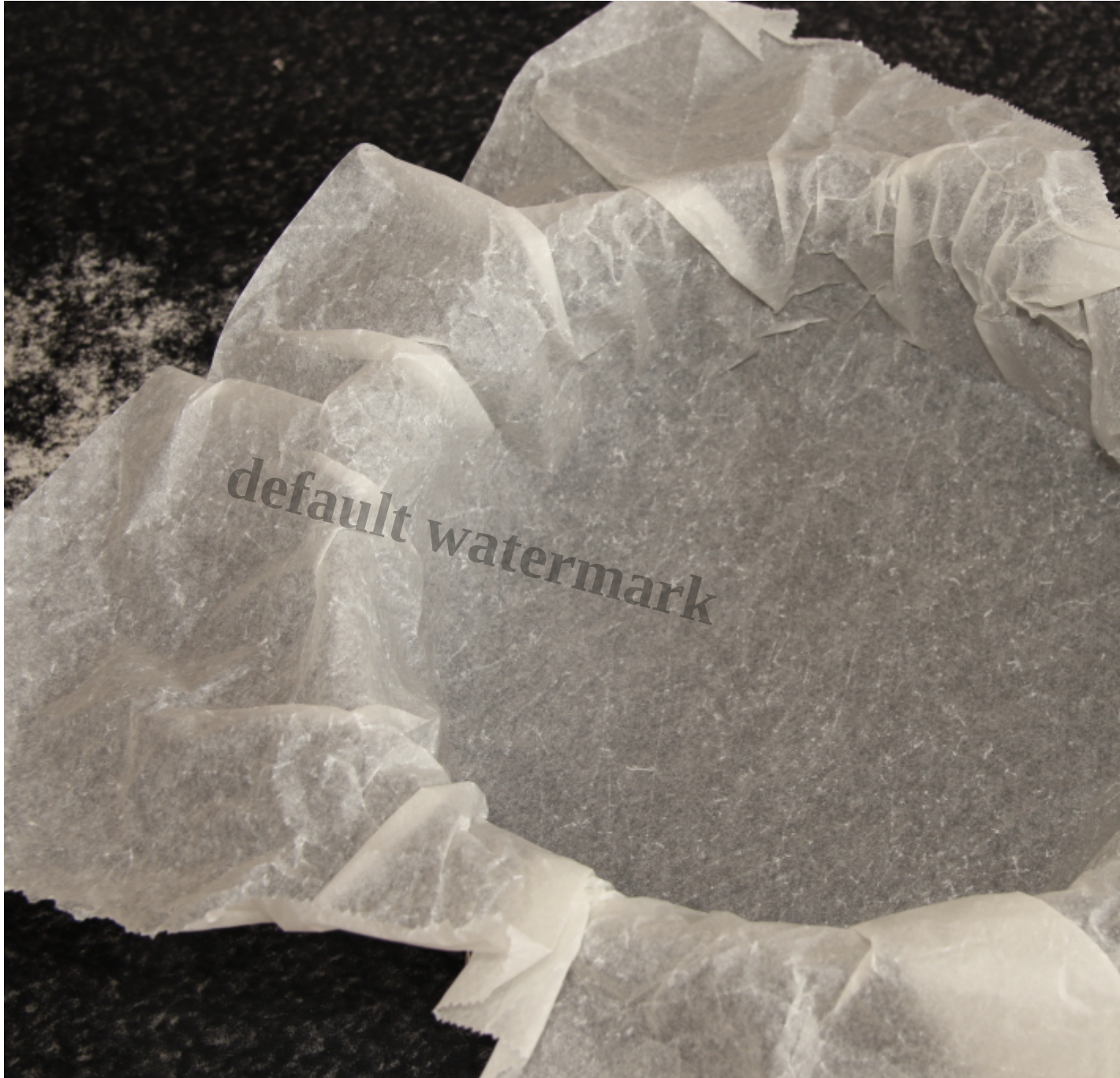
Para la crema de cobertura.

- 140 gr de chocolate negro, que funda bien.
- 150 ml de nata líquida.
- 1 pizca de sal.

Preparación:

Del pastel.

Escogemos un molde recondo desmoldable de 18 cm de diámetro, forramos el interior con papel de horno arrugado (con el fin de manipularlo mejor) y reservamos.



Troceamos las galletas y las ponemos en un bol amplio. En una cazuela ponemos el azúcar, el cacao y la harina, añadimos la leche y la nata, mezclamos bien. Troceamos el chocolate añadimos a la mezcla anterior y llevamos al fuego, calentamos hasta que comience a hervir y se funda el chocolate.





Vertemos la crema sobre las galletas troceadas, mezclamos bien hasta que las galletas queden bien impregnadas **al principio nos parecerá imposible que suceda, pero se impregnan**. Pasamos la mezcla al molde forrado, tapamos con film transparente y con ayuda del mazo de un mortero u otro objeto contundente, golpeamos las galletas hasta que queden bien niveladas en el molde.





De la cobertura.

Ponemos a calentar la nata con una pizca de sal en una cazuela. Cuando comience a hervir retiramos del fuego, troceamos el chocolate e incorporamos. Removemos hasta que se funda y quede bien integrado con la nata. Vertemos la cobertura sobre las galletas con el chocolate y dejamos reposar a temperatura ambiente durante un par de horas, transcurridas metemos en la nevera para que cuaje bien.





Delmoldamos el pastel, espolvoreamos con las almendras crocantes, unas frambuesas y unas hojas de menta (siempre opcional) y servimos fresquita.

Consejo: Se puede hacer la vÃspera. Si hace frÃo podemos dejarla sin meter en el frigorÃfico. Cuanto mÃs porcentaje de cacao tenga el chocolate mÃs rica sabe. Es una tarta contundente.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categoría

1. Chocolate
2. Galletas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 8, 2023

Autor

admin

default watermark