



Tarta serradura

Descripci3n

default watermark



La tarta serradura, también conocida como Â«sawdust puddingÂ» (pudín de serrín) por su capa superior que **se asemeja al serrín**, es un postre portugués que ha ganado popularidad por su sencillez y sabor delicioso. Resulta una tarta suave que se sirve fresquita.

Otros postres ricos, ricos:

[Tarta de almendras y compota de manzana](#) , [Tarta fría de limón](#) , [Tartaletas de lima y queso Mascarpone](#) , [Bizcocho de manzana y calabaza](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 225 gr de galletas trituradas. Vuestras preferidas.
- 75 gr de mantequilla fundida.
- 200 gr de leche condensada.
- 6 gr de levadura neutra en polvo, un sobrecito.
- 300 ml de nata para montar.
- 50 ml de agua fría.
- 50 ml de agua caliente.
- Para decorar: Hojas de menta, fruta

Preparación:

Hidratamos la gelatina en agua fría (50 ml), hasta que se forme una especie de gel y vertemos agua caliente (50 ml), mezclamos bien hasta que quede una gelatina líquida, reservamos. Forramos un molde desmoldable de 18 cm de diámetro, reservamos.



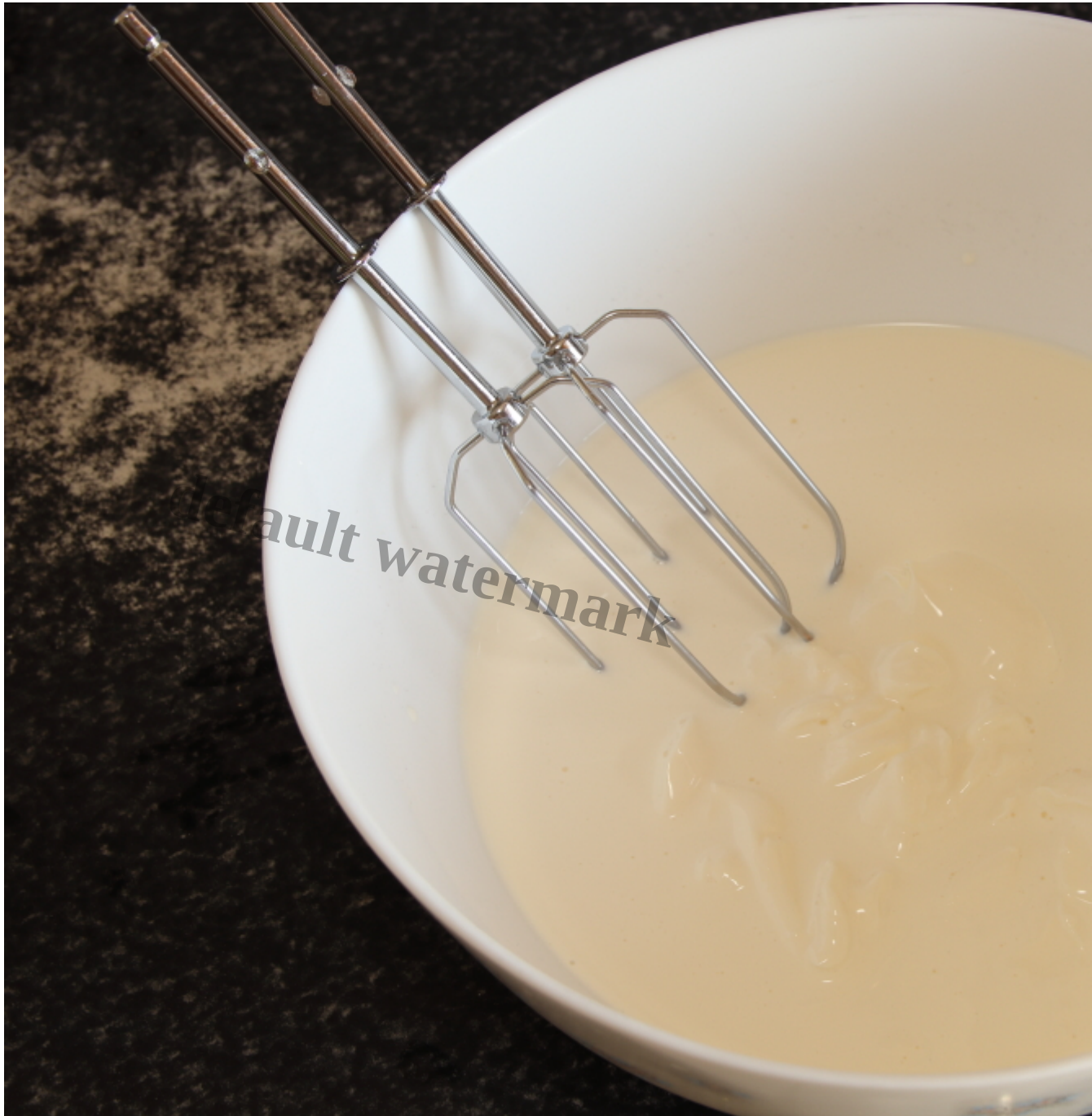


Trituramos las galletas con el accesorio pertinente. En un bol mezclamos 150 gr de las galletas trituradas con la mantequilla derretida, hasta que los ingredientes queden bien integrados. Cubrimos con la mezcla el fondo del molde, compactamos bien presionando con la mano y reservamos.





Echamos en un bol grande la nata **bien fría**, batimos con las varillas eléctricas hasta que quede **semimontada**, incorporamos la leche condensada poco a poco y seguimos batiendo, añadimos la gelatina y seguimos montando.





Cuando adquiriera una textura de crema vertemos sobre la base de galletas, repartimos bien, damos unos golpecitos con el molde sobre la encimera, tapamos con film transparente y llevamos nuestra tarta al frigorífico para que endurezca, como máximo 2 horas.



Retiramos la tarta de la nevera, desmoldamos, retiramos el papel de horno y cubrimos con las galletas trituradas restantes. Decoramos al gusto yâ?!

Â¡BUEN PROVECHO!

Consejo: Es conveniente hacerla de vÃspera, asÃ aseguros el cuajado. La cobertura la pondremos justo antes de su consumo.

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.

Categorías

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

Fecha de creación

abril 5, 2024

Autor

admin

default watermark