



<https://www.mepillasquisando.com>



TARTA DE LECHE MERENGADA Y GALLETAS DE CANELA



INGREDIENTES:

- 1 L. De Leche entera.
- 250 gr. De Galletas de Canela.
- 100 gr. De Harina de Maíz.
- 200 gr. De Azúcar.
- 1 Chorrito de esencia de Vainilla.
- 1 Limón, la piel.
- 1 Palito de Canela.
- Azúcar glas.
- Ralladura de Limón.
- Galletas troceadas.

ELABORACIÓN:

Ponemos en un bol la harina, el azúcar y 250 ml. de leche. Mezclamos muy bien y reservamos. A continuación ponemos la leche restante en un cazo al fuego con la canela, la esencia de vainilla y la piel de limón. Dejamos infundir y cuando empiece a hervir retiramos y tapamos. Retiramos la canela y la piel de limón y añadimos la mezcla reservada. Ponemos nuevamente al fuego, esta vez al mínimo y removemos si parar para que no se pegue. Cuando espese, retiramos y dejamos atemperar. En un molde alargado, lo cubrimos con papel film, vertemos un poco de la crema, para cubrir el fondo y ponemos una capa de galletas, otra capa de crema y así hasta terminar ambas, terminando con una capa de galletas, que será la base. Lo pasamos al frigorífico al menos 6 horas o hasta que veamos que ha cuajado bien. Desmoldamos y quitamos el papel film. Decoramos con galletas trituradas, ralladura de limón y azúcar glas.

<https://www.mepillasquisando.com>