



<https://www.mepillasquisando.com>



TARTA DE NATA



INGREDIENTES:

- ½ L. De Nata para montar.
- 200 gr. De Leche Condensada.
- 200 gr. De Galletas María o similar.
- 100 gr. De Mantequilla.
- 12 Láminas de Gelatina neutra.
- 4 Fresas o cualquier otra fruta.

ELABORACIÓN:

Trituramos las galletas mezclándolas con la mantequilla derretida. Forramos el fondo de un molde antiadherente con dicha mezcla, reservamos en el frigorífico. Hidratamos la gelatina con agua fría. Montamos 400 cc. de la nata añadiendo la leche condensada poco a poco hasta que adquiera una consistencia fuerte. Calentamos los 100 cc. restantes de la nata y les añadimos la gelatina escurrida. Mezclamos y cuando esté disuelta la gelatina, la vamos incorporando a la nata montada, mezclando con suavidad. Una vez todo bien mezclado lo vertemos sobre el molde. Dejamos en el frigorífico al menos 1 día para que cuaje bien. Para servir desmoldamos y decoramos con nata y fresas.

<https://www.mepillasquisando.com>