



<https://www.mepillasquisando.com>



## TARTA COMADRE DE PIRULA



TÍPICA Y CREADA EN EL "RESTAURANTE CASA PIRULA" DE ÉCIJA – SEVILLA

### INGREDIENTES:

- 1 Sobre de Gelatina neutra.
- 750 gr. de Leche condensada.
- 250 ml. de Nata para montar.
- 1 Paquete de Galletas (tipo maría).
- 3 Cucharadas de Mantequilla.
- 1 Bote de Canela molida.

### ELABORACIÓN:

Derretiremos la mantequilla unos 20 segundos en el microondas, a continuación picamos las galletas hasta conseguir un granulado fino y uniforme, mezclarlas con la mantequilla derretida y ponemos en el fondo de un molde bien distribuida, reservamos. En un bol ponemos la nata con un poco de azúcar y la montamos hasta conseguir una consistencia fuerte. Ahora seguimos batiendo pero añadiendo la leche condensada poco a poco, reservamos en el frigorífico. A continuación ponemos la gelatina en agua caliente, removiendo para que no queden grumos, una vez bien disuelta la incorporamos a la nata montada, mezclando muy bien. Vertemos esta mezcla en el molde con las galletas, repartiendo uniformemente y sin dañar la base de galletas. Guardamos en el frigorífico de un día para otro. Para consumir desmoldamos y la decoramos metiendo la canela en un colador y con pequeños golpes la extendemos por encima.

<https://www.mepillasquisando.com>