

MERIENDA MERIENDO

Constantina

23 de septiembre de 2011

SEGUNDO PREMIO

M^a Carmen Pérez Paredes



“PASTEL DE GALLETAS”

INGREDIENTES

- 1 bote de leche condensada de 370 gramos
- 1/2 kg. de nata montada
- 100 ml. (medio vaso) de café
- 150 gramos de chocolate NESTLÉ POSTRE
- 30 galletas rectangulares
- 1 copa de coñac
-



PREPARACIÓN

- Fundir el chocolate troceado con un poco de agua. Cuando esté tibio mezclar con la leche condensada e incorporar la nata montada. A esta mezcla la llamaremos crema.
- Mezclar el café con el coñac.
- Las galletas se mojan en el café mezclado con el coñac.
- Se cubre la base de un molde alargado con las galletas y se le extiende encima de esa capa otra de crema. Se van alternando capas de galletas y crema hasta llegar a la altura deseada.
- Dejar reposar 2 ó 3 horas en el frigorífico y servir.



Área de Igualdad y Ciudadanía
Excelentísimo Ayuntamiento de Constantina

