



Crema de Galleteta María

INGREDIENTES:

- INGREDIENTES (PARA 2 TARRITOS DE 200 G):
- 500 ML DE LECHE
- 10 GALLETAS TIPO MARÍA
- 60 G DE AZÚCAR BLANCO

- 1/2 CUCHARADITA DE CANELA MOLIDA
- CAMELO LÍQUIDO
- 1 SOBRE DE CUAJADA EN POLVO (12 G) O GELATINA NEUTRA EN POLVO (ENTRE 15 Y 20 G) O GRENATINA EN POLVO (ENTRE 20 Y 26 G)

PROCEDIMIENTO:

1. Calienta 250 ml de leche a fuego medio en una cacerola. Mientras tanto, en una batidora, mezcla los otros 250 ml de leche con las galletas troceadas, el azúcar, la canela y el sobre de cuajada en polvo. Bate bien y reserva.
2. Cuando la leche de la cacerola comience a hervir, vierte la mezcla de la batidora en la cacerola. Remueve bien y deja hervir durante 10-15 minutos, hasta que espese.
3. Llena los tarritos con la crema de galletas y deja que se enfríen a temperatura ambiente durante 30 minutos.
4. Cubre la superficie de los tarritos con un poco de caramelo líquido y, si lo deseas, añade una nuez en el centro.
5. Mete los tarritos en la nevera durante 3 horas para que se enfríen completamente.

Consejo: Los tarritos aguantan en la nevera bien tapados durante 4 o 5 días.

