

# Tarta de la abuela

Tarta de la abuela, esta tarta es típica aquí en Galicia y la hay en muchas taperías, básicamente esta compuesta de galletas, chocolate y crema por capas.

## ingredientes

### Crema

- 100 gr de Azúcar
- 500 ml de Leche Entera
- 50 gr de Harina de Maíz
- 3 Huevos
- Canela

### Chocolate

- 200 gr de Chocolate negro
- 100 ml de Leche

### Tarta

- 1 paquete de Galletas (cuadradas o redondas en función del recipiente)
- Leche

## elaboración Tarta de la abuela

Vamos a preparar en el vaso del robot de cocina la crema, ponemos la leche, la harina de maíz, el azúcar y los huevos, la canela es opcional.

Programamos 7 minutos a 90° a velocidad 4, esto que cada uno lo adapte a su robot o que lo haga con varillas y luego lo termine en un a olla en la cocina tradicional.

En un cazo ponemos la leche y el chocolate negro partido en

trozos, a fuego medio vamos removiendo continuamente para que no se nos queme el chocolate en el fondo, la cantidad de leche puede variar en función de lo espesa que queráis la crema de chocolate, cuando veamos que el chocolate se ha disuelto y que tiene la consistencia deseada lo retiráis del fuego.

Ahora en un recipiente vais poniendo las galletas una junto a otra hasta llenar por completo el fondo de este, con un pincel remojáis las galletas con la leche, yo suelo mezclar la leche con un poco de vino de Oporto, pero esto es opcional. No mojamos primero las galletas para que no se deshagan.

Sobre esta capa de galletas ponemos una capa de crema de chocolate y sobre esta otra capa de galletas que volveremos a bañar con leche, sobre estas pondremos la crema, otra capa de galletas y volveremos a bañar y sobre esta unas virutas de chocolate, el que más os guste (galleta-chocolate-galleta-crema-galleta-virutas de chocolate).

Ya tendremos nuestra tarta de la abuela.

Como en todo hay muchas variantes, galleta-crema-galleta-crema-galleta-chocolate... las capas y el orden que cada uno ponga el que mas le guste.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.