

TARTA CREMA DE NATA 1990

INGREDIENTES

- Un paquete de sobaitos
- 10 cucharadas de azúcar.
- 1 litro de leche.
- 1 litro de nata líquida.
- 1 caja de cuajada en polvo.
- 1 bote de mermelada (a gusto del consumidor)

MATERIAS :

- ☞ Un molde desmontable de tartas.
- ☞ Una cazuela.
- ☞ Una batidora.
- ☞ Una cuchara de palo
- ☞ Un cucharón.
- ☞ Un cuchillo.
- ☞ Unas tijeras.
- ☞ Una cuchara sopera.
- ☞ Un vaso

MODO DE EMPLEO

- ☞ En la cazuela verter la cuajada en polvo, la nata, el azúcar, 3 vasos de leche: batir todo bien con la batidora y poner al fuego lento removiendo con la cuchara de palo hasta que espese.
- ☞ En el molde desmontable ir poniendo una base de sobaitos cortados a la mitad y que cubran todo el suelo del molde
- ☞ Verter en el molde una vez puestos los sobaitos 1 vaso de leche para que se empapen bien
- ☞ El contenido de la cazuela que está ya cuajado se vierte con un cucharón en el molde de la tarta de forma suave para que no se levante la base de sobaitos
- ☞ Dejar enfriar cuanto más fría este mejor.
- ☞ Antes de servir poner la mermelada que se haya escogido y quitar el molde para presentar la tarta

☞ BUEN APETITO

☞ DURACIÓN DEL PROCESO: 20 MINUTOS

☞ CEE@2002

☞ MUCHAS FELICIDADES DE UN AMIGO TUYO

☞ BESOS