

RECETA DE POSTRE DE GALLETAS CON DULCE DE LECHE PASO A PASO → ¡Gratis!

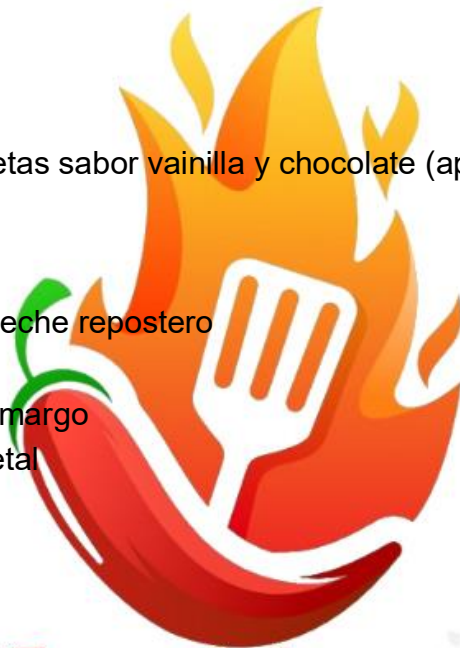
POSTRE DE GALLETAS CON DULCE DE LECHE ✨

Llegó el momento de revisar esta receta viral que muchas personas quieren 😊

El molde que se utilizó es de 17x17 🍪

INGREDIENTES:

- ✓ 2 paquetes de galletas sabor vainilla y chocolate (aprox 33 galletitas) □
- ✓ 1 huevo
- ✓ 60gr de maicena
- ✓ 400gr de dulce de leche repostero
- ✓ 500ml de leche
- ✓ 50g de chocolate amargo
- ✓ 30ml de aceite vegetal



PASO A PASO:

1. Dentro de un bol agregar la maicena con un poco de la leche y el huevo. Integrar todo muy bien y reservar.
2. Verter el resto de la leche en una cacerola a fuego medio bajo e incorporar 200gr de dulce de leche repostero. Mezclar hasta que se disuelva el dulce de leche.
3. Tomar un cucharón de la leche caliente e incorporarla a la maicena que habíamos reservado. Esto se hace para equiparar densidades.
4. Bajar el fuego a mínimo y sumar la maicena en la cacerola, mezclando sin parar hasta que espese y obtengamos la consistencia deseada. Apartar del fuego y cubrir la crema pastelera con un papel film en contacto para que no se forma una costra.
5. En un molde de 17x17, colocar una capa de galletas humedecidas con café (o licor 😊), una capa de la crema pastelera de dulce de leche, tropezones de dulce de leche, otra capa de galletitas, y así sucesivamente hasta completar. Por último una capa de dulce de leche sobre las galletas. □

6. Derretir chocolate amargo (si es al microondas hacerlo en tandas de 30 segundos en potencia media o sino a baño maria), agregar el aceite y mezclar.

7. Verter el chocolate sobre la superficie del postre y refrigerar por dos horas o hasta que el chocolate se solidifique, y listo! Prepárate para los halagos! 😊

¿Te gustó la receta? 😊 ¡Espero que si! ¿Le agregarías algo más? La combinación de sabores está buenísima. 😊

