



# TARTA DE LA ABUELA CON NATILLAS

Patri Tena @tictacyummy

## INGREDIENTES (10 – 12 RACIONES)

500 ml de leche  
30 g de maicena  
200 g de chocolate negro de postre  
230 g de galletas (algo más de un paquete)  
2 tarros de Natillas de Huevo y Vainilla de Goshua



## PREPARACIÓN

- 1 | Mezcla la leche con la maicena, en frío, y ponlo a calentar en un cazo.
- 2 | Después, integra el chocolate y cocina moviendo hasta que se espese.
- 3 | Coge un molde desmontable. Empieza el montaje con una capa de galletas.
- 4 | Tras esa primera capa, pon una capa de chocolate.
- 5 | Y ahora, la capa más especial: la de natillas.
- 6 | Después sigue poniendo galletas y chocolate hasta llegar al borde del molde.
- 7 | Decora con virutas de chocolate y enfría durante cuatro horas.



Productos Goshua

Natillas de Huevo con Vainilla  
de Madagascar