

Tarta de nata y galletas

Esta tarta la hacemos mucho en casa, pero os diré la verdad, no la hago yo, la hacen mis chicos. Pero quiero compartirla con todos por que es muy fácil de hacer y queda buenísima.

Os animo a que la hagáis, sobre todo si tenéis niños pequeños en casa y os apetece que colaboren en su preparación.

No necesita horno!!!! Una vez montada es bueno dejarla un par de horas en la nevera antes de consumirla.

Las cantidades son para una tarta de 16 cm x 24 cm.

Ingredientes:

1. 500 ml de nata para montar
2. Un paquete de galletas tipo tosta rica
3. Leche
4. Cacao en polvo
5. Virutas de colores

Preparación:

Empezamos **montando la nata**, aunque si compráis nata montada de pastelería también vale, pero no la hagáis con la de bote de spray, no sirve.

Ponemos la **leche con el cacao en un plato** y diluimos bien.

Pasamos las galletas por la leche y las colocamos en la bandeja hasta cubrir una primera capa. **Mojar las galletas una a una para que no se deshagan.**

Extendemos una capa de nata encima de las galletas, no muy gruesa y repetimos. **Nosotros solemos poner unas 5 capas de galletas.**



Cuando hayas puesto la última capa de galletas, **cubre toda la tarta con la nata restante**, paredes incluidas. Ayúdate con una paleta para que quede lo más lisita posible.

Ya sólo queda adornarla con lo que queráis, nosotros solemos echar por encima virutas de colores, pero podéis poner lo que más os guste.

Y aquí os dejo el resultado. **Ya me contaréis lo buena que os queda a vosotros!!!!**

