

La Mano de la Muerte

(Tarta de chocolate y galletas)

Por Alejandra y María (1º ESO)

- Ingredientes
- Galletas tipo maria
- Leche
- Azúcar
- Margarina (300 g)
- Un sobre de flanin
- Chocolate en polvo (250 g)

Preparación

1. En un molde ponemos una capa de galletas remojadas en leche.
2. En un bol ponemos la margarina, el chocolate en polvo y medio vaso de leche. Lo batimos todo bien y lo volcamos sobre las galletas.
3. Colocamos otra capa de galletas remojadas en leche encima.
4. Hacemos el flan como nos indica el sobre y sin dejarlo enfriar, nada más retirarlo del fuego, lo echamos por encima de las galletas y lo dejamos reposar dos minutos.
5. Ponemos otra capa de galletas remojadas en leche.
6. Terminamos con otra capa de chocolate.
7. Decorar al gusto.

