

## Raciones para 6

240 g  
Galletas tipo María

110 g  
Mantequilla a temperatura ambiente

250 g  
Chocolate negro para postres

900 ml  
Leche entera

50 ml  
Café espresso

2 sobres  
Cuajada en polvo

50 g  
Azúcar

50 g  
Nueces picadas

1 puñado  
Virutas de chocolate

- 1 Tritura las galletas y mezcla con la mantequilla a temperatura ambiente o, incluso mejor, ligeramente fundida hasta obtener una masa homogénea.
- 2 Cubre la base y laterales de un molde desmoldable de 25 cm, aplastar bien para compactar, y guardar en la nevera o congelador para que endurezca.
- 3 Para el relleno de la tarta de chocolate, calienta a fuego suave la leche, el café, el azúcar, los dos sobres de cuajada en polvo y el chocolate, previamente troceado. Remover con unas varillas mientras la mezcla toma temperatura y el chocolate se funde.
- 4 Cuando la mezcla del relleno de la tarta esté cremosa, vierte con cuidado sobre la base de galletas y dejar enfriar antes de meterlo al frigorífico. Una vez dentro, deja cuajar un mínimo de cuatro horas, mejor sí es toda la noche.
- 5 Desmolda la tarta de chocolate y galleta en el momento de servir y decora el borde superior con nueces picadas, chocolate en virutas o al gusto.

# Notas del Chef

---

---

---

---

<https://cookinglovers.teka.com/es/receta/tarta-facil-de-chocolate-y-galleta-sin-horno/>

**COOKING**  
**LOVERS** 