

Tarta de galletas con café y chocolate



Ingredientes

½ tarro de mantequilla (unos 150 gramos)
1 vaso de azúcar
3 yemas de huevo
½ vaso de aceite suave (girasol o maíz)
Galletas tostadas (redondas o cuadradas según la forma final de la tarta)
Café, coñac y chocolate para derretir.

Preparación

Se baten las yemas de huevo con el azúcar. Añadimos la mantequilla, el huevo, el aceite y se bate todo junto hasta que queda una mezcla homogénea, que reservamos en la nevera.

Preparamos un plato con café y coñac (entre media y una copa según gustos).

En una bandeja plana donde se montará la tarta, se pone una capa de galletas que previamente se han mojado en el café con coñac levemente (las galletas no deben deshacerse).

Sobre la capa de galletas, se pone una capa de la mezcla que batimos antes. De nuevo una de galletas y otra de mezcla alternándose, hasta donde queramos.

Finalmente se cubre todo el conjunto con chocolate fundido o con fideos de chocolate. Guardar en la nevera al menos 12 horas para que compacte.

VARIANTES:

Si han de tomarla niños, no se pone coñac.

Si gusta mucho el chocolate, se puede poner una pequeña capa del mismo sobre cada capa de mezcla al montar la tarta.