

El secreto para hacer la clásica torta argentina de galletas sin horno

30/08/2024



Un postre tradicional y rápido que le encanta a chicos y grandes. En esta notas vas a encontrar todos los secretos e ingredientes.

Ingredientes:

- 3 paquetes (600g) de galletas de chocolate (Chocolinas o similar)
- 3 tazas (720ml) de dulce de leche
- 3 tazas (720ml) de queso crema, ablandado
- 2 tazas (480ml) de crema espesa
- 1/2 taza (120ml) de leche (para mojar las galletas)
- Cacao en polvo, para espolvorear

Instrucciones:

Prepara el relleno de crema:

En un tazón grande, bate el queso crema hasta que quede suave y cremoso.

Agrega el dulce de leche al queso crema y mezcla hasta que esté completamente combinado.

En un tazón aparte, bate la crema espesa hasta que se formen picos rígidos. Incorpora suavemente la crema batida a la mezcla de dulce de leche hasta que quede suave y bien combinado.

Arma la Chocotorta:

Sumerge brevemente cada galleta de chocolate en leche o café, luego coloca una capa de galletas sumergidas en el fondo de un plato de 9×13 pulgadas (23x33cm).

Extiende una capa del relleno de crema de dulce de leche sobre las galletas.

Repite el proceso, alternando capas de galletas bañadas y relleno de crema, hasta llegar a la parte superior del molde.

Termina con una última capa de relleno de crema. Alisa la parte superior con una espátula.

El secreto: Se puede reemplazar la leche por café!!!