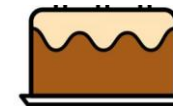


# TARTA DE GALLETAS Y NATA



## PASOS A SEGUIR

1

Lavarse las manos.



2

Hacer el café en la cafetera



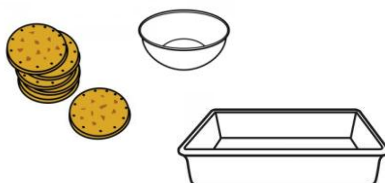
3

Mezclar en un bol el café, la canela, el azúcar y la vainilla



4

Mojar las galletas en la mezcla del café y poner una capa en el fondo del molde



5

Montar la nata con la batidora y las varillas



6

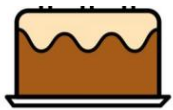
Poner una capa de nata sobre la capa de galletas



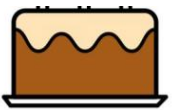
7

Meter el molde en la nevera durante 12 horas






# TARTA DE GALLETAS Y NATA



## INGREDIENTES

- Galletas "María" 
- Café molido 
- Azúcar 
- Canela 
- Nata para montar 
- Vainilla líquida 

## UTENSILIOS

- Cafetera 
- Bol 
- Molde 
- Cuchara 
- Batidora 
- Nevera 