

Tarta de galleta

Escrito por Paloma -

Miércoles, junio 15, 2016



Esta **tarta de galleta** la hacía mi madre. Nos la ha hecho mil y una veces a mis hermanos y a mí, durante nuestra infancia. No tenía la receta y pese a lo facilísima que es, no había probado nunca a hacerla... La verdad, la daba por perdida. Pero resulta que esta es una de esas típicas elaboraciones que se hacían en todas las casas... La *tarta de galleta* o la *tarta de la abuela* (como aún se lee en alguna carta de restaurante), era "La Tarta". Mira tú por dónde, mi marido es un forofó de esta receta, que -cómo no- le hacía su madre cuando era pequeño (y después, de ya no tan pequeño, también le siguió haciendo). Afortunadamente, mi suegra todavía vive (además he de decir que con 86 años a cuestas, tiene la cabeza perfecta).

Ella fue quien me pasó la receta que nunca me llegó por parte de mi madre. El año pasado se la hice a mi sobrina para su cumpleaños. Mi hermana celebró aquel cumpleaños de su hiija con el reencuentro de un sabor perdido en su niñez, y que hacía décadas que no había vuelto a paladear... ahora me pide que la prepare siempre que hay una ocasión!

El viernes pasado, ocasión de oro: mi cumple. Cuarenta y ocho primaveras, que han pasado exageradamente rápido... como el bufido que apaga las velas! (quizá por eso hay costumbre de encender

sobre la tarta los años que se van alcanzando... para recordarnos con un soplo lo efímeros que son).

Llevaba más de una semana sin publicar nada en el blog. No sé si lo creeréis: no quise, sin más. Me regalé mi propio tiempo para preparar una merienda para parte de mis seres más queridos: mi padre, mis hermanos, cuñad@s y sobrin@s. (A la otra parte, mi familia postiza, a la que me he enganchado, les debo una invitación... Y aún hay más partes: buenos amigos, compañeros y un montón de gente que hace que mi vida sea todo lo maravillosa que ya es).

Me regalé un fin de semana para descansar y para hacer cosas que nunca me permito hacer. Y no hice justamente ésta (otro día se la hago a propósito a mi hermana, no problem). Hice una receta de tarta de chocolate que me pasó mi amiga Merche... Prometo repetirla para poderla colgar en el blog.

Pero tenía la **tarta de galleta** pendiente de publicar, con su foto hecha y todo... era una muy buena opción para celebrar con vosotros mi cumpleaños feliz! Lo ha sido! Y aquí estoy para contároslo!

Gracias a tod@s los que me hacéis feliz cada día de mi vida.

Receta Tarta de galleta

Según la forma tradicional

Ingredientes (para 8 raciones)

1 paquete de galletas rectangulares o cuadradas (redondas no, para que no queden huecos)
1 y 1/2 vaso de leche caliente
3 cucharadas colmadas de mantequilla
1/2 paquete de chocolate en polvo
Agua
1 chorrito de brandy

Preparación

Ponemos en un cazo a fuego mínimo la leche, la mantequilla y el chocolate, removiendo hasta que se funda todo y se haga espeso. Retiramos del fuego. Reservamos.

En un plato hondo, ponemos un poco de agua con un chorrito de brandy.

Preparamos la bandeja donde vayamos a servir la tarta. Directamente sobre ella, iremos construyéndola, del siguiente modo:

Pasamos rápidamente una galleta por el agua con brandy (sin entretenernos mucho, para que no se ablande demasiado). La depositamos en una esquina de la bandeja. Continuamos con las galletas, una a una, colocándolas una al lado de la otra, todas juntas, cubriendo el fondo de la bandeja. Cuando lo tengamos cubierto y con ayuda de un cuchillo de untar, depositamos una capa de chocolate sobre este fondo de galletas.

Repetimos la operación de nuevo mojando las galletas en el agua con brandy, una a una, y rellenando con ellas otra capa de galletas. Sobre ella, otra de chocolate. Así, hasta completar en total 3 capas de galleta y dos de chocolate, de manera que terminamos con una capa de galletas.

Nota: Podemos sustituir el chorrillo de brandy por uno de licor de avellanas, por ejemplo.

Consulta el artículo de “Nutrición y salud”: [¿Existe la adicción al chocolate?](#)

También te puede interesar:

Coca amb tomaca

Calabaza rellena

Masa quebrada para quiche dulce