



TARTA FERRERO

PASOS A SEGUIR

INGREDIENTES (Para 8 personas)

- 16 galletas
- 50 gr de mantequilla t^a ambiente
- 1 sobre de preparado para flan 4 raciones
- 100 gr de azúcar (si no sois muy golosos pon menos)
- 500 ml de nata para montar
- 16 bombones Ferrero Rocher o 200 gr de Nutella

- Tritura las galletas y mezcla con la mantequilla para hacer la base, reserva en la nevera
- Mezcla el resto de los ingredientes y cocina 7 min a fuego medio moviendo de vez en cuando
- Vierte sobre la base y deja enfriar
- Desmolda y decora al gusto

TIEMPO NECESARIO: 10 MIN+ 2H NEVERA

MUY FÁCIL FÁCIL RETO

