

TARTA DE NATA, VAINILLA Y CHOCOLATE-SIN AZÚCAR.

INGREDIENTES:

BASE

1. un paquete de galletas maria sin azúcar
2. 90 gramos de mantequilla
3. 1 chorrito de leche

CHOCOLATE

1. Una tableta de chocolate con leche s/a
2. 1 sobre de cuajada
3. 200 gr de leche
4. 7 gr de tagatosa (edulcorante)

VAINILLA

1. 1 sobre de cuajada
2. 1 sobre de flan del niño
3. 500 gr de leche
4. 7 gr de tagatosa

NATA

1. 1 sobre de cuajada
2. 200 gr nata para montar
3. 220 gr de leche
4. 7 gr de tagatosa

LA PREPARACIÓN DE LA RECETA

1. Triturar las galletas a golpe de turbo y mezclar con la mantequilla derretida con la leche en el microondas. Extender la mezcla en un molde desmontable y meter en el frigo.

CHOCOLATE

1. Trocear el chocolate con golpes de turbo, añadir el resto de los ingredientes y poner a 90° durante 7 min. vel.5. Verter sobre la base .

VAINILLA

1. Añadir todos los ingredientes y poner a 90° durante 7 min. vel.5. Verter sobre el chocolate que hemos tenido en el frigo mientras se cuaja.

NATA

1. Añadir todos los ingredientes y poner a 90° durante 7 min. vel., 5. Verter sobre la vainilla que hemos tenido en el frigo para que se cuajara. Decorar como más te guste, yo le he rallado chocolate negro . Esta receta se puede elaborar igualmente sin Thermomix.

RACIONES

Esta tarta en total tiene 29 raciones de hidratos de carbono.
una ración de tarta sería 3,5 raciones hc.

