

Receta para preparar el pastel de galletas

Ingredientes

½ kilo de mantequilla
4 yemas de huevo
2 tazas de azúcar
½ kilo de mermelada del sabor preferido
1 litro de leche entera
1 caja de galletas hojaldradas Cuetara
Vainilla al gusto
Color vegetal líquido al gusto

Preparación

Batir la mantequilla hasta ablandarla, agregar lentamente la azúcar hasta que mezcle completamente. Incorporar las yemas de huevo hasta hacer una mezcla, lo más homogénea posible. Si lo desea, agregar al final 5 gotas de extracto de vainilla y mezclar perfectamente.

En un recipiente apropiado, mezclar la mermelada con ½ taza de leche, para que sea más fácil de untar.

En un recipiente de boca ancha colocar el resto de la leche y humedezca ligeramente las galletas, sin que se desmoronen. Comience a colocar las galletas en una charola, comenzando en el centro, para formar un círculo del tamaño deseado. Relleno los huecos que quedan entre las galletas, con trozos de galleta humedecida. Sobre la capa de galletas aplicar una capa generosa y uniforme de mermelada. Sobre esta forme una nueva capa de galletas, igual que la anterior, sobre la cual se aplica una capa delgada y uniforme de la mezcla a base de mantequilla. Repita este procedimiento hasta alcanzar la altura deseada. Cubra el pastel con la mezcla a base de mantequilla. Se puede decorar la cubierta, añadiendo color vegetal líquido a la mezcla a base de mantequilla.

Colocar el pastel en refrigerados hasta el momento de consumirlo.