

# Receta de torta de galletas de champaña



Receta de torta de galletas de champaña

Una sencilla pero muy deliciosa receta de galletas de champaña **para disfrutar en cualquier momento**, un clásico de los cumpleaños infantiles.

## ¿Cómo hacer torta de galletas de champaña?

Ya sean galletas caseras o adquiridas ya elaboradas en paquete, sólo debes asegurarte de preparar esta torta de galletas de champaña **con suficiente antelación** para disfrutarla fresca y reposada.

# Información Nutricional

Categoría: [Postres Típicos](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 350

Preparación: 30 minutos

Refrigeración: 3 horas

Raciones: 6 personas

## Receta de torta de galletas de champaña

### Ingredientes

- 600 g de [galletas de champaña](#) (3 paquetes)
- 500 ml de agua
- 400 g de [leche condensada](#) (1 tarro)
- 240 ml de crema de leche
- 120 g de azúcar granulada
- 3 huevos
- 3 cucharaditas de café instantáneo
- 1 cucharada de maicena

### Preparación

- **1.** En una olla grande añadir la leche condensada y 400 ml de agua, mezclar hasta disolver, añadir las yemas de huevo y la maicena previamente disuelta en unas cucharaditas de leche, integrar todo y calentar a fuego bajo revolviendo continuamente hasta que espese. Enfriar a temperatura ambiente y reservar.
- **2.** En un tazón diluir el café instantáneo en 100 ml de agua, añadir 2 cucharadas de azúcar y reservar en un

plato hondo.

- 3. Humectar las galletas en el café y distribuir una capa sobre un molde redondo o fuente de vidrio rectangular, cubrir con la mezcla de leche condensada, distribuir una segunda capa de galletas y cubrir nuevamente, repetir hasta utilizar todas las galletas y cubrir con una última capa de crema en la superficie.
- 4. En un bol mediano mezclar las claras de los huevos con el resto del azúcar y batir hasta formar un merengue firme, incorporar la crema suavemente, verter sobre la torta de galletas y distribuir uniformemente.
- 5. Opcionalmente espolvorear la torta con canela, chocolate o decorar con frutas frescas, llevar al refrigerador y reposar por al menos unas 3 horas o toda la noche antes de servir, desmoldar y trozar.
- 6. Servir la torta de galletas de champaña inmediatamente, bien fresca y mantener refrigerada.

## Recomendamos

[Torta de galletas de vino](#)

[Torta de panqueques de naranja](#)