

Receta de torta de galletas tritón



Receta de torta de galletas tritón chilena

La torta de galletas Tritón (o galletas Oreo) es **una excelente alternativa de preparar un pastel** sin necesidad de hornear bizcochos.

¿Cómo hacer torta de galletas tritón?

La torta de galletas Tritón es rica, fácil, **favorita de los niños y se puede conservar congelada** sin que pierda frescura, ideal para cumpleaños o las fiestas de fin de año.

Información Nutricional

Categoría: [Postres](#)

Cocina: Chilena

Calorías: 500

Preparación: 3 horas

Raciones: 8 personas

Receta de torta de galletas Tritón

Ingredientes

- 6 paquetes de galletas Tritón
- 500 ml de crema para batir
- 100 ml de leche tibia
- 1 cucharada de azúcar

Preparación

- **1.** Preparar un molde desmontable forrando la base con papel mantequilla. Alternativamente se puede utilizar un molde de silicona.
- **2.** Batir la crema bien fría en alta velocidad hasta que comience a formar suaves ondulaciones. Añadir el azúcar en forma de lluvia y continuar batiendo hasta que se formen puntas al retirar la varillas de la batidora. Opcionalmente se puede utilizar crema chantilly ya preparada.
- **3.** Para armar la torta en el molde distribuir una capa de galletas remojadas en leche y una capa de crema, así sucesivamente hasta llegar al borde del molde, emparejando cada vez la crema con la ayuda de una espátula.
- **4.** Envolver el molde en papel film y llevar al

congelador hasta cuajar la crema, unas 3 horas aproximadamente.

- **5.** Retirar del frío y desmoldar la torta de galletas tritón con mucho cuidado sobre una base plana. Decorar a gusto con más galletas y/o crema.
- **6.** Servir la torta de galletas Tritón fría y opcionalmente acompañada de trozos de fruta fresca.

Acerca de las galletas tritón

Tritón es una marca de galletas chilenas creada hace 90 años y **son una clásica versión de galletas de chocolate** rellenas con vainilla, entre otras opciones recientes, equivalente a marcas como Oreo o Chips Ahoy!

Recomendamos

[Panqueques de naranjas](#)

[Receta de torta tres leches](#)