

TARTA DE MELOCOTON

- Un bote de medio Kg de melocotón en almíbar
- 6 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar (o menos si no eres goloso)
- 5 galletas tipo María (o bizcochos) desmenuzadas
- un poco de azúcar para el molde o caramelo líquido

Cortar el melocotón en trocitos.

Batir las yemas con el azúcar y las galletas y añadir el melocotón con el almíbar.

Poner el azúcar o el caramelo líquido en un molde y verter la mezcla anterior.

Poner al baño maría aproximadamente una hora.

Meter en el frigorífico si lo queréis tomar frío.