

PAY HELADO DE CACAHUATE

Ingredientes:

Base:

200 g de galletas de chocolate, molidas
1 barra de mantequilla, derretida (90g)

Relleno:

1 lata de leche condensada
½ taza de crema de cacahuete dulce
2 paquetes de queso crema (190g c/u)
2 tazas de crema para batir (500ml)

Cobertura:

- 150 g de chocolate semiamargo, fundido
- ½ taza de crema para batir (125ml)
- 2 cucharadas de café soluble
- ¼ de taza de brandy (60ml) ½
- Taza de cacahuates sin sal, picados

Procedimiento:

1. Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla y forma una pasta. Cubre con ésta la

base de un molde para pay previamente cubierto con papel aluminio. Refrigerar por 20 minutos. Reserva

2. Para el relleno, licúa la leche condensada con la crema de cacahuate, el queso y la crema para batir. Vierte esta mezcla sobre la base de galleta que resérvese. Congela por 1 hora o hasta que esté casi firme
3. Para la cobertura, mezcla el chocolate con la crema, el café y el brandy hasta integrar por completo. Vierte esta mezcla sobre el relleno ya firme, extiéndelo y espolvorea los cacahuates picados. Congela por 30 minutos más o hasta que se endurezca ligeramente
4. Desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación:

30 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4