



## PAY DE CHOCOLATE

### Ingredientes:

Para la base:

- 1 paquete de galletas tipo Marías, molidas (170 g)
- 1 ½ barras de mantequilla, fundida (135 g)

Para el relleno:

- 2 tazas de leche (500 ml)
- ½ taza de azúcar
- ½ taza de cocoa
- 4 cucharaditas de maizena

### Procedimiento:

- Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar perfectamente, colócalas en la base de un molde para pay previamente forrado con papel aluminio refrigera por 15 minutos y reserva.
- Licúa la leche, el azúcar, la cocoa y la maizena, vierte a una olla a fuego medio sin dejar de mover para que no se formen grumos una vez que espese, retira del fuego y deja enfriar.
- Vierte sobre la base de galleta y refrigera por 2 horas o hasta que esté firme. Ofrece.

---

**Porciones:**

6