



PAY DE QUESO CON CREMA DE AVELLANA

Ingredientes:

Base:

- 3 barras de mantequilla a temperatura ambiente (90g c/u)
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar
- 2 huevos
- 3 $\frac{1}{2}$ tazas de harina de trigo

Relleno:

- 2 paquetes de queso crema (190g c/u)
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1 frasco de Crema de Avellana AVELLANA CREAM (350g)

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

- Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega el azúcar y los huevos añade poco a poco la harina e integra por completo. En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta con la ayuda de un rodillo y cubre un molde para pay previamente engrasado y / 2 enharinado. Reserva.
- Para el relleno, bate el queso hasta acremar, agrega la leche condensada y los huevos.

Divide la mezcla en dos partes y a una de ella agrega la Crema de Avellana AVELLANA CREAM, mezcla perfectamente.

- Vierte la mezcla oscura sobre la base del pay, encima vierte la mezcla blanca con ayuda de un tenedor mezcla ligeramente en forma circular para formar el marmoleado.
- Hornea durante 55 minutos o hasta que dore ligeramente. Retira del horno y deja enfriar. Refrigerar por 2 horas o hasta que esté firme.
- Desmolda y ofrece

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	55 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8