



PAY DE QUESO Y GUAYABA

Ingredientes:

Base:

- 1 ½ tazas de galletas de vainilla molidas
- 1 ½ barras de mantequilla fundida (135 g)

Relleno:

- 1 lata de guayaba en almíbar, escurridas, hechas puré y colado
- 1 taza de azúcar
- 2 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- 1 ½ tazas de crema (375 ml)
- 3 cucharadas de grenetina hidratadas en ½ taza de agua fría y disuelta a baño María
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- Frutas rojas para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta, cubre un molde para pay previamente forrado con papel aluminio y refrigera por 15 minutos reserva.
2. Licua el puré de guayaba con el azúcar, el queso y la crema agrega poco a poco la grenetina previamente hidratada y disuelta a baño María hasta integrar por completo.
3. Vierte sobre la costra de galleta y refrigera por 1 hora o hasta que este firme.
4. Decora con frutas rojas.

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

4