



PAY FRÍO DE CREMA DE AVELLANAS

Ingredientes:

- 250 gr de galletas con chispas de chocolate molidas
- 1 barra (90 gr) de mantequilla fundida
- 1 taza de crema para batir
- 1 paquete de queso crema (190 gr)
- 1 taza de crema de avellanas
- Crema chantilly para decorar

Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla. Cubre un molde para pay y refrigera.
2. Bate la crema hasta que formes picos firmes. Reserva.
3. Bate el queso hasta que se suavice. Agrega la crema de avellanas y mezcla. Añade la crema batida e integra de forma envolvente. Vierte sobre tu base de pay que previamente hiciste y refrigera por 1 hora.
4. Decora con un poco de crema chantilly.
5. Sirve y ofrece

Tiempo de preparación:

35 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8