



## PAY DE FRESA CON CHOCOLATE BLANCO

### Ingredientes:

Para la base:

- 45 galletas tipo María, molidas
- 2 barras de mantequilla, fundida (90 g c/u)

Para el relleno:

- 1 ½ paquetes de queso crema (285 g)
- 12 fresas, limpias
- 1 barra de chocolate blanco, fundido a baño María
- 2 cucharadas de azúcar
- ¼ de taza de leche
- 1 sobre de gnetina, hidratada en ¼ de taza de agua y fundida a baño María

### Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo; colócalas en la base y las paredes de un molde para pay previamente forrado con papel aluminio. Refrigerar por 10 minutos.
2. Licúa el queso crema con las fresas, el chocolate, el azúcar y la leche, agrega la gnetina previamente hidratada y fundida sin dejar de licuar para evitar que se formen grumos.
3. Vierte la mezcla en la base de galleta y refrigera por 2 horas o hasta que cuaje.

---

**Porciones:**

6