



PAY DE PIÑA CON QUESO

Ingredientes:

Para la base:

- 1 ½ paquetes de galletas tipo María, molidas
- 2 barras de mantequilla, fundida (90 g c/u)

Para el relleno:

- 3 claras
- 2 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- 3 yemas
- 1 lata de leche condensada

4 rebanadas de piña, cortada en cubos Horno precalentado a 200° C

Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo; colócalas en la base y las paredes de un molde para tartapreviamente forrado con papel aluminio. Refrigerar por 10 minutos y reserva.
2. Bate las claras hasta formar picos duros licúa el queso crema con las yemas y la leche condensada, mezcla de manera envolvente con las claras y la piña hasta incorporar por completo.
3. Vierte la mezcla a la base de galletas y hornea durante 45 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio.

Tiempo de preparación:	30 minutos
Tiempo de Horneado:	15 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6