



## PAY FRI?O DE QUESO CON ZARZAMORA EN VASO

### Ingredientes:

Para la base:

- 45 galletas tipo Mari?as, molidas
- 1 1/4 de barras de mantequilla, fundida (135 g)

Para el relleno:

- 2 paquetes de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- 2 sobres de grenetina, hidratada en 1/4 de taza de agua y fundida a ban?o Mari?a
- 1 taza de crema para batir
- 3 cucharadas de azu?car glass
- Mermelada de zarzamora
- Chantilly, para decorar

### Procedimiento:

1. Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo, colo?cala al fondo de todos los vasos y refrigera por 15 minutos.
2. Licu?a el queso crema con la leche condensada, sin dejar de licuar agrega poco a poco la grenetina previamente hidratada y fundida para evitar que se formen grumos.
3. A parte, bate la crema para batir con el azu?car hasta formar picos duros, mezcla de manera envolvente con lo anterior y vierte a la base de galleta. Refrigera por 2 horas o hasta que cuaje.
4. Cubre con la mermelada de zarzamora y con la ayuda de una manga de reposteri?a ~~de~~ <sup>de</sup> 2ora las orillas del vaso con chantilly

---

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

8