



PAY FRIO DE FRESA

Ingredientes:

Base:

- 40 galletas tipo marías, molidas
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- 1 ½ barras de mantequilla, fundida (135 g)

Relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 2 paquetes de queso
- 400 g de fresas, lavadas y desinfectadas
- 1 cucharada de grenetina (7 gr), hidratada en ¼ de taza de agua y fundida a baño María
- Fresas en rebanadas, para decorar

Procedimiento:

1. Para la base, mezcla las galletas con el azúcar y la mantequilla hasta integrar por completo. Vierte sobre un molde para pay previamente forrado con papel aluminio. Reserva.
2. Para el relleno, licua la leche condensada con el queso y las fresas agrega poco a poco la grenetina previamente hidratada y fundida e integrar por completo.
3. Vierte sobre la base de galleta y refrigera por 1 hora o hasta que este firme. Ofrece decorando con la fresas en rebanadas.

Porciones:

8