

## PAY HELADO DE ZARZAMORA

### Ingredientes:

#### Base:

45 galletas tipo Marías, molidas  
1 ½ barras de mantequilla, fundida (135 g)

#### Relleno:

- 2 tazas de crema para batir
- 1 lata de leche condensada
- 1 ½ tazas de zarzamoras
- 1 sobre de grenetina, hidratada en ¼ de taza de agua y fundida a baño María (7 g)

### Procedimiento:

1. Para la base, mezcla las galletas con la mantequilla hasta integrar por completo, colócalas en el fondo de un molde redondo para pastel previamente forrado con papel aluminio. Refrigerar por 10 minutos, reserva.
2. Licua la crema para batir con la leche condensada y las zarzamoras, sin dejar de licuar agrega poco a poco la grenetina para evitar que se formen grumos.
3. Vierte la mezcla anterior a la base de galleta y congela por 2 horas o hasta que esté firme. Desmolda y ofrece

