



PAY DE GALLETA CON COCO

Ingredientes:

Para la base:

45 galletas marías, molidas
1 ½ barras de mantequilla fundida (135 g)
½ cucharadita de canela en polvo
2 cucharadas de azúcar glas

Para el relleno:

2 paquetes de queso crema
1 ½ tazas de azúcar
2 cucharadas de harina
4 huevos
¼ de taza de crema para batir
1 cucharada de esencia de vainilla
1/3 de taza de coco, rallado
1 taza de galletas tipo oreo, troceadas

Horno precalentado a 190° C

Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla, la canela y el azúcar hasta integrar por completo, coloca en la base de un molde para pay previamente forrado con aluminio y refrigera por 10 minutos reserva.
2. Bate el queso con el azúcar y la harina hasta que se acreme, agrega los huevos uno a uno hasta integrar perfectamente, añade la crema para batir, la esencia de vainilla y el coco

rallado, mezcla perfectamente.

3. Vierte la mezcla sobre la base de galleta y espolvorea las galletas por todo la mezcla. Hornea durante 1 hora o hasta que al introducir un palillo salga limpio.
4. Retira del horno, deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Tiempo de Horneado:

1 hora

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones: