



PAY FRÍO DE DULCE DE LECHE

Ingredientes:

Base:

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

Mousse:

- 2 tazas de crema para batir (500ml)
- ½ taza de azúcar glass
- ½ taza de leche (124ml)
- 1 lata de dulce de leche
- 1 cucharada de grenetina (7g) disuelta en ¼ de taza de agua (60ml) y fundida a baño María
- Frutas rojas, para decorar.

Procedimiento:

1. Para la base, mezcla la mantequilla con las galletas y la nuez hasta integrar por completo colócalas en la base de un refractario previamente cubierto con papel aluminio. Refrigera durante 15 minutos.
2. Bate la crema con el azúcar hasta formar picos duros y reserva.
3. Licúa la leche con el dulce de leche y agrega poco a poco la grenetina previamente disuelta y fundida a baño María hasta integrar por completo.
4. Vierte el dulce de leche en la crema que reservaste y mezcla en forma envolvente hasta integrar perfectamente los ingredientes. Coloca el mousse sobre la base de galleta. Refrigera durante 2 horas o hasta que cuaje por completo.
5. Ofrece decorando con las frutas rojas.

Tiempo de preparación:

20 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

8