



PAY FRIO DE NARANJA

Ingredientes:

- 40 galletas María, molidas
- 1 ½ barras de mantequilla fundida
- 1 paquete de queso crema
- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de jugo de naranja (120 ml)
- 2 cucharadas de grenetina (14 g), hidratada en ½ taza de agua fría (120 ml) y disuelta a baño María.

Procedimiento:

1. Mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta, forra la base de moldes individuales y reserva.
2. Licua el queso con leche condensada y el jugo de naranja sin dejar de licuar, añade poco a poco la grenetina previamente hidratada y disuelta, vierte sobre los moldes.

Tiempo de preparación:

15 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

6