



## PAY HELADO DE LIMON

### Ingredientes:

#### Base:

1 ½ barras de mantequilla fundida (135g)  
40 galletas tipo María, molidas

#### Relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 2 paquetes de queso crema (190 g) c/u
- ¼ taza de jugo de limon (60ml)
- 4 kiwis, cortados en rebanadas

### Procedimiento:

1. Mezcla la mantequilla con las galletas hasta forma una pasta, cubre un molde para pay previamente forrado de papel aluminio y refrigera por 15 minutos reserva.
2. Licua la leche condensada con los paquetes de queso crema y el jugo de limon, vierte sobre la base de pay y coloca en kiwi de forma decorativa. Refrigera 30 minutos y sirve.

**Tiempo de preparación:**

25 minutos

**Grado de dificultad:**

Fácil

**Porciones:**

6