



## PAY MARMOLEADO

### Ingredientes:

#### Base:

- 2 barras de mantequilla suavizada (90g) c/u
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal
- 3 tazas de harina de trigo
- 100 ml de leche

#### Relleno:

- 2 paquetes de queso crema (190g) c/u
- ½ lata de leche condensada
- 3 huevos
- 150 g de chocolate semiamargo fundido a baño María.

### Procedimiento:

1. Bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos y la sal, mezcla perfectamente e incorpora poco a poco la harina y la leche, sigue batiendo hasta formar una masa lisa.
2. Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa.
3. Cubre un molde para tarta previamente engrasado y enharinado. Reserva.
4. Bate los paquetes de queso crema hasta acremar, agrega la leche condensada y mezcla hasta completamente, añade los huevos y mezcla. Divide la mezcla en dos partes y a una de ella agrégale el chocolate fundido. Vierte la mezcla blanca sobre la base del pay, ~~entonces~~ vierte la mezcla de chocolate y con ayuda de un tenedor,
5. Hornea por 55 minutos o hasta que dore ligeramente. Retira del horno y deja enfriar.

---

6. Refrigera por 2 horas o hasta que esté firme. Desmolda y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	30 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	55 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	8