



## TARTA DE REQUESON CON DURAZNO

### Ingredientes:

#### Base:

- 1 ½ barras de mantequilla fundida (135 g)
- 40 galletas tipo María, molidas
- 1 cucharadita de canela en polvo

#### Relleno:

- 500 g de queso requesón o ricotta
- 1 taza de leche (250 ml)
- 1 taza de azúcar refinada
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 3 cucharadas de grenetina, hidratada en ½ taza de agua fría y disuelta a baño María
- 1 taza de duraznos en almíbar, cortados en cubos.

### Procedimiento:

1. Mezcla la mantequilla con las galletas y la canela hasta formar una pasta, cubre con la pasta un molde para pay previamente forrado con papel aluminio. Refrigerar por 30 minutos y reserva.
2. Para el relleno, licua la leche con el queso, el azúcar y la esencia de vainilla sin dejar de licuar añade poco a poco la grenetina previamente hidratada y disuelta.
3. Vierte sobre la base del pay y coloca los cubos de durazno, refrigera por 2 horas o hasta que cuaje por completo. Ofrece.

---

**Tiempo de preparación:** 20 minutos  
**Grado de dificultad:** Fácil  
**Porciones:** 8