



PAY HELADO DE LIMÓN

Ingredientes:

Para la base:

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

Para el relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 1 paquete de queso crema (190 g) c/u
- ¼ taza de jugo de limón (60 ml)

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. Licúa la leche condensada con los paquetes de queso crema y el jugo de limón, vierte sobre la base de pay. Refrigera 30 minutos y sirve.

Tiempo de preparación: 20 minutos
Grado de dificultad: Fácil
Porciones: 4