



MINI PAYS DE ZARZAMORA

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 20 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1/2 taza de Margarina La Villita derretida
- 170 gramos de galletas tipo María
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 3 piezas de huevo
- 200 gramos de zarzamoras
- 190 gramos de queso doble crema La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas vamos a prender el horno y llenar la casa de este postre.

Primero precalentamos el horno a 160°C. Molemos las galletas y las mezclamos con dos cucharadas de Margarina La Villita, derretida. Ponemos al fondo de nuestro molde.

En la licuadora vamos a poner el resto de los ingredientes, incluido mi queso doble crema y el resto de la Margarina La Villita. Horneamos a baño maría y tapamos con aluminio.

Esperamos una hora aproximadamente y dejamos enfriar un poco. Dejamos en el refri por dos horas y cortamos en cuadritos.

Postre para todos.

 LaVillitaMX  @LaVillita