



PAY DE FRESA

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para la base

- 1 paquete de Galletas María
- Media barra de Margarina sin sal La Villita

Para el pay

- 1 taza de leche entera
- 1/2 taza de nata
- 100 gramos de azúcar
- 400 gramos de queso doble crema La Villita
- Fresas

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, el postre es el cierre espectacular y delicioso para tu comida.

Vamos a preparar primero la base con las galletas y la Margarina sin sal La Villita. Ponemos las galletas en una bolsa resellable y aplastamos con la ayuda de un rodillo o algo pesado, cuando ya estén hechas moronas pasamos a un plato hondo y revolvemos con la Margarina sin sal La Villita. Pasamos al recipiente que vamos a usar y aplanamos al fondo. Metemos al refrigerador por media hora, mínimo.

Ahora pasamos al pay.

Ponemos en la licuadora el queso doble crema La Villita, la leche, la nata y el azúcar y mezclamos todo por 10 minutos a alta velocidad.

Posteriormente, vaciamos todo en el molde donde apartamos la base, dejamos enfriar y metemos de nuevo al refrigerador.

Una vez que haya cuajado, desmoldamos y decoramos con las fresas.

¡Delicioso!