



## PAY DE GALLETAS DE CHOCOLATE

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 35 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

- 450 gramos de queso doble crema La Villita
- 18 piezas de galleta tipo de chocolate rellenas?
- 1/4 de taza de leche?300 gramos de azúcar glass?
- 7 gramos de grenetina
- 2 cucharadas de agua?
- 1/2 taza de media crema
- 300 gramos de Margarina sin sal La Villita
- ?500 gramos de crema batida?

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, las galletas pueden ser el comienzo delicioso de otro postre. ¡Sí! Así como lo leen: un postre en otro postre.

Comenzamos con 15 galletas, las cuales vamos a moler y mezclar con la Margarina sin sal La Villita. Tendremos una pasta que pondremos al fondo de nuestro molde. Refrigeramos.

En un bowl vamos a batir el queso doble crema La Villita, el azúcar glass y la leche.

Por otro lado, en otro bowl, batimos la media crema hasta que esponje. Después unimos las mezclas de estos dos bowls.

Aparte vamos a poner la grenetina con un poco de agua y meter al microondas por 30 segundos. Lo sacamos y revolvemos con la mezcla anterior.

Tomamos las galletas restantes y cortamos en trozos que vamos a poner en nuestra mezcla. Vertemos todo en el molde que tiene las galletas al fondo y metemos nuevamente al refrigerador mínimo 4 horas.

Decora con crema batida, ¡delicioso!