



## PAY DE MANZANA

 Porciones: 6  Tiempo de preparación 50 minutos

 Postre

### INGREDIENTES

■ 250 g de pasta de hojaldre

#### Para el relleno

■ 4 cucharadas de Margarina sin sal La Villita

■ 4 manzanas

■ 8 cucharadas de azúcar

■ 1 cucharadita de canela en polvo

■ 1 cucharadita de fécula de maíz

■ ¼ de taza de agua

#### Para la cubierta

■ 8 cucharadas de azúcar

■ 190 g de Queso Doble Crema La Villita

■ ½ taza de crema para batir

## MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, nada como endulzar su paladar con este rico pay.<o:p></o:p>

Primero lavamos las manzanas, rebanamos y pelamos; una vez listas las colocamos con la Margarina La Villita en una sartén, agregamos de seis a ocho cucharadas de azúcar y la canela. Cocinamos hasta que tomen un color café claro. Aparte, en un recipiente disolvemos la fécula de maíz con el agua, y la agregamos poco a poco en la mezcla de las manzanas y cocinamos por cinco minutos más. Dejamos reposar.

<o:p></o:p>

Vamos a separar de la pasta de hojaldre aproximadamente 1/3, esto para cubrir el pay, con el resto, extendemos en una superficie plana con la ayuda del rodillo y colocamos en el refractario para pay, colocamos la mezcla de las manzanas y cubrimos con el resto de la masa que separamos. Cocinamos solo por 20 minutos a 180 °C o hasta que tome un color ligeramente dorado (ojo, no muy dorado, pues cocinaremos después con la cubierta).

¡Es momento de hacer la cubierta! Mezclamos con la batidora el Queso Doble Crema La Villita con 2 cucharadas de azúcar y la crema para batir. Una vez integrados todos los ingredientes colocamos encima de nuestro pay, puedes hacerlo en cuanto salga del horno el pay, no es necesario dejar enfriar.

Horneamos nuevamente a 180 °C por 20 minutos, dejamos enfriar y servimos.<o:p></o:p>

A disfrutar de este delicioso postre, amigas.