



PAY DE QUESO CON AMAPOLA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 25 minutos

 Postre

INGREDIENTES

Para la base

- 170 gramos de galletas María molidas
- 3 cucharadas de Margarina sin sal La Villita derretida

Para el pay

- 300 gramos de queso doble crema La Villita
- 5 cucharadas de azúcar
- 1/4 de taza de leche
- 2 cucharadas de jugo de limón
- 1/2 taza de semillas de amapola

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, hay que darle un toque delicioso a nuestro pay de queso con las semillas de amapola. Estas semillas tienen Omega-3, lo que es muy bueno para toda la familia.

Colocamos las galletas trituradas con un poco de Margarina La Villita al fondo del refractario.

En la licuadora mezclamos el queso doble crema La Villita, la leche, el azúcar y el jugo de limón . Vertemos en un bowl y agregamos la amapola, mezclamos con una palita y ¡listo! Ponemos en el refractario y dejamos en el refrigerador una hora.

Encima del pay quedan deliciosas una moras.

 LaVillitaMX  @LaVillita