



PAY DE QUESO CON DURAZNOS

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 30 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 paquete (170 g) de galletas Marías, molidas
- 3½ cucharadas de azúcar
- 3 cucharadas de Margarina sin sal La Villita derretida
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 200 g de queso doble crema La Villita
- 2 cucharadas de jugo de limón

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, un postre que no se hornea es igual a un postre rápido y delicioso. Este pay seguro estará en sus mesas con regularidad, ya que su sabor y variedad encantará a todos en casa.

Primero prepararemos la base de galleta, con el paquete de Galletas María vamos a hacer una cama o costra, con las galletas trituradas, revolvemos las moronas con un poco de Margarina La Villita para crear una masa. Dejamos en el refrigerador mientras preparamos el pay.

En un recipiente mezclamos el queso doble crema La Villita, el azúcar, la leche condensada, leche evaporada y el jugo de limón. Suavemente colocamos la mezcla sobre la galleta y cubrimos con papel aluminio; dejamos el pay en el congelador por una hora, posteriormente, colocamos los duraznos en almíbar y dejamos en el refrigerador hasta que sea la hora de servir.

¡Postre para todos!