Receta La Villita

PAY DE QUESO CON MANZANA

Porciones: 8 Tiempo de preparación 40 minutos

Postre

INGREDIENTES

Para la cubierta de manzana
- 3 manzanas, (sin cáscara y picadas en cubos)
- 2 cdas de azúcar mascabado
- 3/4 barra de Margarina La Villita
- 1 tz de nueces, (picadas)
- 2 cdas de canela, (en polvo)
- 1 tz de jarabe de caramelo

Para la gelatina de queso
- 1 paq de queso crema, (a temperatura ambiente)
- 5 cdas de grenetina
- 1 y ½ tz de crema dulce, (a temperatura ambiente)
- 1 cda de vainilla
- 1/2 tz de azúcar glass

Para la costra
- 2 paq de galleta molida
- 7 cdas de Margarina La Villita
- 1 cda de canela
- 1 cda de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Para formar la costra de galleta tritura las galletas hasta formar un polvo y vierte una cucharada de canela en polvo, una cucharada de azúcar y siente cucharadas de mantequilla derretida. Forma la costra en un molde redondo de 30 cm. Aproximadamente, comprime la galleta formando la base del pay. Refrigera por 30 minutos.

En media taza de agua añade las 5 cucharadas de grenetina, mezcla y deja reposar por 5 minutos. Calienta en el microondas hasta que se disuelva y reserva.

Licúa 1 barra de queso crema, la crema, la vainilla y el azúcar glass hasta obtener una consistencia cremosa y por último la grenetina diluida.

Vierte la gelatina sobre la costra de galleta y refrigera por dos horas.

En un sartén agrega el resto de la margarina, añade las manzanas el azúcar y cocina por 10 minutos.

Cuando las manzanas estén tiernas y suelten su jugo agrega las nueces y la canela. Cocina por 5 minutos más y reserva.

Agrega las manzanas sobre el pay, decora con jarabe de caramelo y sirve al momento.

LaVillitaMX @LaVillita