



PAY DE QUESO EXPRESS LA VILLITA

 Porciones: 3  Tiempo de preparación 45 minutos

 Cena  Postre

INGREDIENTES

Para la base

- Galletas
- Margarina sin sal La Villita

Para el pay

- Leche
- Nata
- Azúcar
- Queso doble crema La Villita
- Mermelada
- Frutos rojos

MODO DE PREPARACIÓN

El postre no tiene por qué ser aburrido o lo más tedioso para preparar; con esta receta tendrás un cierre espectacular y delicioso para tu comida.

Para hacerlo más rápido puedes comprar una base precocida en el súper; si quieres darle un toque más casero, puedes prepararla de una manera muy sencilla: coloca galletas y una cucharada de margarina en el vaso de la licuadora y durante 10 segundos varía las velocidades para obtener diferentes tamaños de galleta.

Una vez hecho esto, coloca la mezcla en un molde, presionando firmemente y reserva en el refrigerador.

Agrega al vaso de licuadora el queso, la leche, la nata y el azúcar y mezcla todo por 10 minutos a alta velocidad.

Posteriormente, vacía todo en el molde donde apartaste la base, deja enfriar y conserva de nuevo en la nevera.

Una vez que haya cuajado, desmolda y decora con mermelada y los frutos rojos.