



## PAY DE QUESO Y DURAZNO

 Porciones: 8  Tiempo de preparación 60 minutos

### INGREDIENTES

#### Para la base

- ½ paquete de galletas Marías, molidas
- 90 g de Margarina sin sal La Villita, derretida
- 50 g de nueces

#### Para el relleno

- 1 lata grande de duraznos en almíbar
- 500 g de Queso Doble Crema La Villita
- 6 cdas de crema para batir

- 5 cdas de azúcar
- 3 huevos
- 1 cda de fécula de maíz
- 1 limón, su ralladura

## MODO DE PREPARACIÓN

Mezcla las galletas con la Margarina derretida y las nueces, hasta que se forme una masa ligeramente húmeda y quebradiza.

Engrasa un molde de aro –desarmable- y presiona sobre la superficie la mezcla de galletas, para formar una costra, refrigera mientras preparas el relleno. Escurre los duraznos en rebanadas y reserva.

Mezcla en un recipiente el Queso Doble Crema, la crema, tres cdas. de azúcar, las yemas, la fécula de maíz y la ralladura de limón. Bate las claras con el azúcar restante, hasta que se formen picos de merengue. Incorpora al resto de la preparación, en forma envolvente para que las claras no se bajen.

Agrega la mitad de las rebanadas de durazno, mezcla con cuidado y vierte sobre la costra de galleta.

Mete en el horno precalentado a 170 °C, durante 40 minutos. Deja enfriar dentro del horno. Decora con el resto de los duraznos. ¡Delicioso!