



PAY HELADO DE MANGO

 Porciones: 1  Tiempo de preparación 45 minutos

 Comida  Postre

INGREDIENTES

- 300 gramos de queso doble crema La Villita
- 1 lata de media crema
- 2 tazas de mango en cubos congelado
- $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar

Para la base

- 1 paquete de galletas María
- 1 barra de Margarina sin sal La Villita

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, algo dulce pero fresco así es como le digo a mis hijos que sabe este pay, y es que tiene un no sé qué que hace que lo prepare muchas veces.

Ponemos el queso doble crema La Villita en la licuadora junto a la media crema, el mango (puede ser en almíbar o congelados) y el azúcar. Licuamos y reservamos.

Para la camita de galleta, tomamos las galletas María y las trituramos, ponemos en un bowl con un poco de Margarina sin sal La Villita y metemos al horno de microondas un minuto o dos. Sacamos revolvemos muy bien y ponemos al fondo de nuestro recipiente para el pay. Metemos al refrió 10 minutos.

Pasado el tiempo ponemos la mezcla de mango en el recipiente y ponemos ahora en el congelador.

¡No olvides compartir la receta con tus amigas!

 LaVillitaMX  @LaVillita