



PAY MARMOLEADO DE CAJETA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 1 taza de galletas molidas de chocolate
- 1 cucharada de Margarina sin sal La Villita
- 2 cucharadas de nuez finamente picada.
- 1 Cucharada de azúcar
- 3 claras de huevo
- 2 cucharadas de extracto de vainilla
- 1/4 taza de harina de trigo
- 500 gramos de cajeta

Para el relleno

- 100 gramos de queso doble crema La Villita
- 1/2 taza de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, los postres en casa siempre deben variar. O quizás con esta receta encuentres al ganador, al preferido por todos.

Comenzamos precalentando el horno a 180°C. Usamos la licuadora para mezclar las galletas, la Margarina con sal La Villita, las nueces y el azúcar. Cubrimos el molde con nuestra mezcla.

Mezclamos el queso doble crema La Villita con el azúcar, las claras de huevo, la harina y la vainilla. Colocamos en el molde.

Luego vamos a colocar la cajeta con una cuchara, hacemos movimientos circulares lentos, no batimos. Horneamos una hora y dejamos enfriar dentro.

Refrigera toda la noche y ¡magia! Un postre dulce y sabroso.

 LaVillitaMX  @LaVillita