




PAY DE QUESO.



Nivel:
Fácil

Tiempo:
 **35 Min**

Porciones:
2

- 4 Piezas Huevo Bachoco®
- 1 Taza de galletas María
- 125 g Mantequilla derretida
- 4 Cucharadas de azúcar

- 190 g Queso crema
- 370 g Leche condensada
- 1 Cucharadita de vainilla



1. Muele las galletas, combínalas con el azúcar y la mantequilla derretida, en un molde de 20 cm agrega la mezcla de galletas y extiéndela por toda la base.
2. Para el relleno, licua el queso crema con leche condensada, añade el huevo y la vainilla, licuar homogéneamente.
3. En una charola profunda, agregar un poco de agua de manera que cubra el molde del pay por la mitad.
4. Poner en baño María a 180°C por 35 - 40 min. Pasado este tiempo retira del horno y déjalo enfriar a temperatura ambiente y después en el refrigerador. Servir frío.



NOTA: Se puede agregar encima del pay fruta barnizada con almibar, mermelada, crema batida, chocolate o tus ingredientes favoritos.

¡A COMER!

