

Receta 14



@durazosnectarinasyciruelasdecalfornia



@carozos_de_california



@carozosdecalif

Pay de queso con duraznos de California



Postre



60 min



8 porciones

 *California*



Pay de queso con duraznos de California



Ingredientes

Costra

- 1 ½ tazas de almendras picadas muy finamente
- 2 cucharadas de mantequilla fundida
- 2 cucharadas de azúcar

Relleno

- 4 duraznos de California pelados, cortados a la mitad, deshuesados
- 250 gr de queso crema
- ½ taza de azúcar
- 1 lata de leche evaporada
- 2 huevos
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Pasos

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Mezcla los ingredientes de la costra en un procesador de alimentos.
3. En un molde para pay de 22 cm. de diámetro reparte la mezcla presionando. Hornea durante 5 minutos, retira del horno.
4. Corta los duraznos de California en tajadas y repártelas sobre la base de almendra.
5. Con una batidora o procesador bate el queso hasta suavizar.
6. Agrega azúcar, leche, huevos, jugo de limón y vainilla hasta obtener una consistencia homogénea.
7. Vierte la mezcla en el molde con los duraznos de California.
8. Hornea durante 30 minutos o hasta que cuaje.
9. Deja enfriar, refrigera.