## **PAY DE LIMON**



TIEMPO DE PREPARACION	PORCIONES	DIFICULTAD
40 minutos	8 porciones	Promedio

## ingredientes:

- para el relleno
  - 1. 1 lata de leche condensada
  - 2. 1/2 lata de leche evaporada
  - 3. 1/2 taza de jugo de limón
  - 4. 1 cucharadita de ralladura de limón (para decorar)
  - 5. 180 gramos de queso crema
- para la base
  - 1. 2 tazas de galletas
  - 2. 90 gramos de mantequilla

## preparación:

- 1. derrite la mantequilla y mezcla con la galleta molida
- 2. a continuación, coloca, en el molde la mescla de galleta esparciéndola por todo el molde (hasta la parte superior de los moldes)
- 3. refrigera el molde con la galleta por unos 20 minutos
- 4. licua el queso crema, la leche condensada, la leche evaporada y el jugo de limón
- 5. después, saca el molde del refrigerador y vierte sobre la galleta la mescla anterior y deja refrigerar por 2 horas
- 6. decora el pay con un poco de ralladura de limón (opcional)