



PAY FRIO DE MANGO CON NARANJA

Ingredientes:

Grenetina Pilsac 300°Bloom	25 g
Galleta sabor vainilla molida	200 g
Mantequilla sin sal fundida	100 g
Agua	75 ml
Leche condensada	200 g
Queso crema	200 g
Crema acida	150 g
Mango (ataulfo/haden)	150 g
Jugo de naranja natural	150 ml

Preparación:

1. Hidratar la Grenetina Pilsac 300°Bloom en el agua, fundir en el microondas en intervalos de 20 segundos y reservar.
2. Mezclar la galleta molida con la mantequilla, vacías a un molde y prensar hasta cubrir. Llevar a refrigeración por un mínimo de 15 minutos.
3. Llevar a la licuadora el jugo de naranja, el mango, la leche condensada, crema acida y queso crema, licuar hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la grenetina fundida.
4. Vaciar sobre la base de galleta y refrigerar por al menos 4 horas.



25 min



1.3 litros