



Pay de queso

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de cocimiento: 45 minutos

Tiempo total: 1 hora 5 minutos

Porciones: 12 rebanadas

Es tan fácil de hacer y sabe delicioso. Bien frío es como a mí me gusta comerlo y de preferencia un día después de hornearlo... o más. Sabe muy rico solito, sin nada encima, así era como más le gustaba a mi papá. En la parte de arriba le pueden poner una lata de relleno de cerezas para pay ya que como es acidito, le aporta un balance al sabor perfecto ya que el pay es muy dulce.

Ingredientes:

TARTELETA

- 1 Rollo de galletas y 10 de otro de galletas Marías.
- 1 Barra de mantequilla
- Agua helada para acabar de juntar

RELLENO

- 1 Queso Philadelphia normal grande
- 1 Lata de leche condensada La Lechera
- ½ Lata de leche evaporada Clavel
- 3 Huevos grandes
- 1 Cucharadita de vainilla

TOPPING

Al gusto: Lata de relleno de cereza para pay, mermelada de fresa natural (con poca azúcar).

Procedimiento:

TARTELETA

Se licúan las galletas Marías y se pasan por un colador.



Pay de queso



Se derrite la mantequilla en el microondas y se agrega a la galleta ya sobre el molde. Se empieza a juntar con la mano hasta que todo quede húmedo y con chorrillos de agua fría se termina de juntar y pegar a las paredes del molde. Cuidar de no pasarse de agua ya que luego se levantan «globos» en la masa a la hora de hornearla.



Es importante el agua helada



Consistencia correcta



Aplastarla con la mano

Hacer un «horneado ciego» en el microondas. Se le pone un pliego de papel pergamino a la tartaleta y encima se le vacían frijoles o cualquier otro grano seco, para que haga peso. Se mete al micro durante 3 minutos en «Alto». Esto ayuda a que quede plana la base luego de hornearla con el relleno.





Pay de queso

RELLENO

Se ponen todos los ingredientes en la licuadora y se vacían sobre la tartaleta (previamente cocida en el micro ondas).

Se mete a hornear con el horno frío (recién prendido) a 160°C (325°F) por 45 minutos o hasta que se vea la superficie con un dorado ligero y que al moverlo no se vea aguada la mezcla.



Se abre un poco la puerta del horno y se deja enfriar ahí dentro (esto también ayuda a evitar que se levanten «globos» en la tartaleta por el cambio brusco de temperatura).

¡BUEN PROVECHO!

