



## Pay de Limón con Queso Crema

### *Sirve a ocho*

1 base de pay de galleta  
250 gramos de queso crema a temperatura ambiente  
390 gramos de leche condensada  
½ cucharilla de cascara de limón rallada  
½ cucharilla extracto de vainilla  
½ taza (125 ml) de jugo de limón  
Culis de fruta -- opcional

Ponga el queso en un bol y vuélvalo una crema con la batidora.

Lentamente, añada la leche condensada, mientras bate la crema.

Agregue la cascara de limón, la vainilla y el jugo de limón. Mezcle bien.

Vierta el relleno dentro de la base de pay. Si está usando culis, póngale un poco y, usando la punta de un cuchillo, haga un diseño. Cubra el pay con un pedazo de papel aluminio, sin tocar el relleno, y métele al refrigerador por toda la noche o al congelador por un mínimo de 6 horas.

Buen provecho!

Pay sin culis - 380,98 calorías; Grasa 20,43 grs (sat 9,74; mono 7,75; poli 0,94); PROTEÍNA 7,12 grs; FIBRA 0,49 grs; CARBS 44,51 grs; 49,04 mg de colesterol; HIERRO 0,83 mg; SODIO 268,40 mg; Calcio 179,44 mg