

# Pay de chocolate



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 6hrs. 0min

Tiempo total: 6hrs. 20min , Número de porciones: 7

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pay-de-chocolate>

## Preparación

Coloca en la licuadora la leche condensada, el queso el cacao. Licua hasta que esté muy bien mezclado. En un recipiente disuelve la gelatina en el agua caliente y cuando esté bien disuelta agréguela a la mezcla de la licuadora y licúe nuevamente. Colocar la mezcla sobre la base de galleta. Refrigerar por 6 horas.

## Ingredientes

- 1 lata/s Leche condensada
- 1 paquete Queso Crema
- 1 sobre de Gelatina sin sabor
- 4 cucharada/s Agua caliente
- 1 paquete Galletitas (para formar la base)
- 2 cucharada/s Cacao

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Otro, Dulces

