

PAY DE FRESA



Dificultad:

Tiempo de preparación: 1 hrs. 0min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 0min , Número de porciones: **8**

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

Autor: Pedro Guillermo Acosta

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

Preparación

La mantequilla fundida se mezcla con las galletas molidas formando una pasta. Coloque la pasta en un molde para Pay y presione para que quede bien compactada. Se mete al congelador durante 10 min. Se prepara la gelatina con las 2 tazas de agua hirviendo, se retira del fuego y se deja enfriar. Licue la gelatina fría, el queso crema, 8 fresas y el azúcar. Vacíe esta mezcla sobre el molde y méntala nuevamente al congelador. y cuando este firme el relleno, se decora con el resto de las recetas, las cuales se filetean y se decoran con la crema para batir. a las fresas se le pone un poco de glass para que no se oxiden.



Tip para la receta

Nota: salen dos pay de 20 cm de diámetro. Las fresas se lavan y se desinfectan con todo y hoja
Herramientas a utilizar: Rodillo Molde de 20 cm de diámetro Cuchillo lisa Tabla para picar Manga pastelera Cople Duya 18 Brocha Traste para Fundir Taza medidora Batidora Licuadora

Ingredientes

- ✓ 2 tazas Galleta molida
- ✓ 2 tazas Agua
- ✓ 1 paquete de Gelatina de agua sabor fresa
- ✓ 190 gramo/s Queso Crema
- ✓ 12 0 14 Fresas lavadas y desinfectadas
- ✓ 3/4 taza de Azúcar
- ✓ 1/2 taza de Crema para batir (decoración)
- ✓ 150 gramo/s Manteca

Categorías

Un día normal, Día Especial, Todo el año, Postre, Dulces