

- Pay de manzana sin horno -



INGREDIENTES

PARA LA BASE:

12 GALLETAS MARÍAS TRITURADAS

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

$\frac{3}{4}$ DE CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO

PARA LA CREMA:

90 GRAMOS DE QUESO CREMA A TEMPERATURA AMBIENTE

3 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA CRISTALINA

PARA EL RELLENO DE MANZANA:

1 MANZANA PELADA Y PICADA EN CUBITOS

1 CUCHARADA DE CANELA

2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA

1 CUCHARADA DE AZÚCAR

1 CUCHARADA DE HARINA

SPRINKLES DE COLORES (OPCIONAL)

PROCEDIMIENTO

PARA LA BASE:

1. MEZCLA LAS GALLETAS TRITURADAS CON LA MANTEQUILLA Y LA CANELA HASTA FORMAR UNA MASITA. RESERVA.

PARA LA CREMA:

1. EN UN BOWL COLOCA EL QUESO, EL AZÚCAR GLASS POSTRELICIOSO Y EL CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. MEZCLA CON UNA BATIDORA HASTA TENER UNA CONSISTENCIA CREMOSA.

2. VIERTE LA MEZCLA EN UNA MANGA PASTELERA Y RESERVA.

PARA EL RELLENO DE MANZANA:

1. MEZCLA LA MANZANA CON LA CANELA Y EL AZÚCAR.

2. AGREGA LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y COCÍNALA EN MICROONDAS POR INTERVALOS DE 30 SEGUNDOS, HASTA QUE LA MANZANA ESTÉ SUAVE.

3. VIERTE LA HARINA SOBRE LA MANZANA TODAVÍA CALIENTE E INTÉGRALAS.

4. EN UN FRASCO COLOCA UNA CAPA GRUESA DE LA MEZCLA DE LA BASE, SEGUIDA DE UNA CAPA GRUESA DE LA CREMA DE QUESO Y TERMINA CON LAS MANZANAS.

5. SI LO DESEAS PUEDES DECORAR CON SPRINKLES O TU TOPPING FAVORITO.