

Pay Queso



Tiempo de
preparación

60 min.

Porciones

10

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

PASTA QUEBRADA

Margarina 180 gr.

Harina 300 gr.

Sal 2 gr.

Azúcar 20 gr.

Agua 200 gr.

Harina extra 100 gr.

RELLENO DE QUESO Queso crema 200 gr.

Mantequilla 50 gr.

Azúcar 100 gr.

Crema para batir 200 ml.

Leche 70 ml.

Huevo San Juan 2 pza.

Vainilla líquida 10 ml

Fécula de maíz 20 gr.

Preparación

Para la pasta quebrada, acremar la margarina, agregar todos los polvos y mezclar con una raspa hasta obtener una arena fina (técnica de sableado) poco a poco agregar el agua y amasar muy suave hasta obtener una pasta homogénea, no sobre amasar.

Refrigerar 30 min. Antes de usar, extender con rodillo utilizando la harina extra para forrar una base de pay o tarta, hacer una base delgada para que se conserve crujiente ya con el relleno. Engrasar antes de poner en el molde.

Acremar el queso, azúcar y mantequilla en batidora hasta suavizar, agregar huevo uno a uno hasta integrar, después vainilla, crema para batir y maicena disuelta con la leche.

Agregar el relleno sobre la base de tarta dejando 1 cm del borde, hornear a 175 c durante 40 min aprox. se puede dejar dorar un poco pasado el tiempo confirmar cocción con un cuchillo limpio. Refrigerar 1 hora antes de consumir.