


PAY DE FRESAS CON CREMA

mauhé



INGREDIENTES

Zaachila Especialidad Strawberry Cream		64 g
Galletas Marías molidas		100 g
Mantequilla derretida		80 g
Crema para batir		355 g
Fresas picadas en cubos		50 g
Grenetina		7 g
Agua		30 ml
Crema batida		Decoración
Fresas		Decoración

PREPARACIÓN

- Mezclar la galleta molida con la mantequilla derretida y extender en un molde para pay
- Hidratar la grenetina con el agua. Poner en el microondas 10 segundos o hasta que se vuelva líquida
- Licuar la crema para batir, la base en polvo Zaachila y la grenetina líquida
- Picar las fresas en cubitos y agregar a la mezcla
- Verter en el molde y refrigerar por una noche
- Decorar con crema batida y fresas