

- PALETAS DE PAY DE LIMÓN -



INGREDIENTES

250 ML DE LECHE CONDENSADA

¼ DE TAZA DE JUGO DE LIMÓN

1 CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

100 G DE GALLETAS DE VAINILLA MOLIDAS

PROCEDIMIENTO

1. EN LA BATIDORA VIERTES LA LECHE CONDENSADA, EL JUGO DE LIMÓN Y LA VAINILLA. BATE BIEN PARA INTEGRAR TODO.
2. VIERTES LA MEZCLA EN PARTES IGUALES EN UN MOLDE PARA HACER PALETAS HELADAS O EN VASOS PEQUEÑOS.
3. AÑADE LAS GALLETAS MOLIDAS PARA CREAR LA COSTRA DE TU PAY.
4. SI USASTE VASOS, CÚBRELOS CON PAPEL PLÁSTICO E INSERTA UN PALITO DE MADERA. SI USASTE EL MOLDE DE PALETAS, CIÉRRALO Y COLOCA EL PALITO DE MADERA SI ES QUE NO TIENE.
5. CONGELA POR 2 HORAS EN EL CONGELADOR.