

- Pay de mango -



INGREDIENTES

CUBIERTA O BASE:

1 HUEVO

½ TAZA DE MANTEQUILLA ABLANDADA Y CORTADA EN CUADROS

□ TAZA DE AZÚCAR

2 TAZAS DE HARINA

RELLENO:

2 MANGOS

8 ONZAS DE QUESO CREMA ABLANDADO

1 □ TAZA DE YOGURT GRIEGO

2 CUCHARADITAS DE RALLADURA DE NARANJA

8 CUCHARADAS DE AZÚCAR

8 CUCHARADAS DE JUGO DE NARANJA

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

PROCEDIMIENTO

1. PRECALIENTA EL HORNO A 190 °C
2. EN UN BOWL GRANDE, BATE EL HUEVO Y AÑADE LA MANTEQUILLA Y EL AZÚCAR.
3. AGREGA LA HARINA Y MEZCLA HASTA OBTENER UNA MASA QUE SE DESMENUCE EN LA MANO.

4. PASA LA MEZCLA DE LA CORTEZA A UN MOLDE PREVIAMENTE ENGRASADO, PRESIÓNALO HASTA OBTENER UNA CAPA FINA Y UNIFORME SOBRE TODO EL MOLDE.
5. PINCHA LA MASA CON UN TENEDOR PARA EVITAR QUE SE HINCHE EN EL HORNO.
6. HORNEA LA CORTEZA DURANTE 30-40 MINUTOS, O HASTA QUE ESTÉ DORADA.
7. EN UNA TABLA CORTA EL MANGO, RETIRANDO LA CÁSCARA PARA HACER RODAJAS FINAS.
8. EN UN BOWL MEDIANO, MEZCLA EL QUESO CREMA, EL YOGURT GRIEGO, LA RALLADURA DE NARANJA, EL AZÚCAR, EL JUGO DE NARANJA Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
9. VIERTE ESTA MEZCLA A LA CORTEZA DEL PAY .
10. EMPEZANDO POR EL BORDE EXTERIOR, COLOCA LAS RODAJAS DE MANGO EN UN PATRÓN CIRCULAR, HACIENDO ROTACIONES COMPLETAS HASTA LLEGAR AL CENTRO.
11. ENFRÍA EL PAY DE MANGO DURANTE AL MENOS UNA HORA.
12. ¡DISFRUTA!