- Mini pays de limón -



INGREDIENTES

BASE:

18 GALLETAS GRAHAM ENTERAS O GALLETAS DE VAINILLA FINAMENTE TRITURADAS.

6 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA SIN SAL

RELLENO:

7 YEMAS DE HUEVO GRANDES A TEMPERATURA AMBIENTE

	³ / ₄ de lata de leche condensada	
	³ / ₄ de taza de jugo de limón.	
	RALLADURA DE 4 PIEZAS DE LIMÓN	
	Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina	
	COBERTURA:	
	l taza de crema chantilly	
PROCEDIMIENTO		
	PARA LA BASE DE LOS PAYS:	
	1.Precalienta el horno a 180 °C y pon capacillos en un molde para cupcakes.	
	2. EN UN BOWL PEQUEÑO, MEZCLA LAS GALLETAS TRITURADAS Y LA MANTEQUILLA DERRETIDA.	
	3. CUANDO ESTÉ MUY BIEN INTEGRADO, VIERTE UNA CUCHARADA DE LA MEZCLA EN CADA CAPACILLO.	
	4. HORNÉALOS POR 8 MINUTOS.	

PARA EL RELLENO:
5. EN UN BOWL MEDIANO, BATE LAS YEMAS DE HUEVO, LA LECHE CONDENSADA Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA, AGREGA EL JUGO Y LA RALLADURA DE LIMÓN HASTA OBTENER UNA MEZCLA HOMOGÉNEA.
6. DEJA REPOSAR LA MEZCLA POR 5 MINUTOS.
7. VIERTE 2 CUCHARADAS DE LA MEZCLA DE LIMÓN SOBRE CADA MINI PAY.
8. HORNEA DURANTE 30 MIN O HASTA QUE LA MEZCLA ESTÉ CUAJADA.
9. RETIRA DEL HORNO Y DEJA ENFRIAR COMPLETAMENTE LOS MINI PAYS.
10. UNA VEZ FRÍOS, REFRIGERA POR 2 HORAS.
PARA LA COBERTURA:
11. BATE LA CREMA CHANTILLY DURANTE 2 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ A PUNTO DE NIEVE.
12. RELLENA UNA MANGA PASTELERA Y VIERTE LA COBERTURA EN LOS PAYS.
13. DECORA CON RALLADURA DE LIMÓN Y SIRVE.