- 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

¾ de lata de leche condensada

¾ de taza de jugo de limón.

Ralladura de 4 piezas de limón

Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

Cobertura:

1 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.