

- 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 PAYS.

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 VIERTES LA COBERTURA EN LOS PAYS.

13. DECORA CON RALLADURA DE LIMÓN Y SIRVE.