NOMBRE: _____

PAY DE LIMÓN EN VASO



INGREDIENTES:

- ☐ 1 PAQUETE DE GALLETAS MARÍA
- ☐ ½ TAZA DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- ☐ 1 PAQUETE DE QUESO CREMA
- ☐ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ☐ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA O MEDIA CREMA
- ☐ ½ TAZA DE JUGO DE LIMÓN

PROCEDIMIENTO:

1. CON CUIDADO, TRITURA LAS GALLETAS Y MEZCLA CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA.
2. COLOCA LA MEZCLA AL FONDO DE LOS VASOS.
3. CON AYUDA DE UNA PERSONA ADULTA, LICÚA EL QUESO CREMA, LA LECHE CONDENSADA, LA LECHE EVAPORADA O MEDIA CREMA Y EL JUGO DE LIMÓN.
4. COLOCA LA MEZCLA ENCIMA DE LAS GALLETAS, DENTRO DEL VASO.
5. METE LOS VASOS AL CONGELADOR POR 8 HORAS Y DESPUÉS DISFRUTA.

Fundación ZORRO ROJO