Frasquito de pay de limón



Ingredientes

Crumbles

Azúcar de coco: 100 grs
Mantequilla: 100 g
Harina integral: 100 g
Polvo de Almendras: 100 g

Decoración

Crema Batida:
Ralladura de limón: Cantidad deseada
Hojas de menta: Cantidad necesaria
Vainilla natural: 1 Unidad

Para el pay de limón

Jugo de Limón: 100 Ml.
Queso crema reducido en grasa: 190 grs
Leche condensada baja en azúcar: 375 grs

Preparación de la Receta

Para los crumbles

mezclar la mantequilla con el az&uacute

- Car de coco, el polvo de *almendra* y la *harina* integral hasta formar moronas.
- Colocar en una charola revestida con papel siliconado y hornear a 180ºC por 18 minutos.

Para el pay de lim&oacute

- N, procesar el queso *crema*, la leche condensada y el *jugo* de **limón** hasta obtener una mezcla homogénea
- Poner la mezcla en una manga.
- En el frasco, disponer una capa de crumbles, luego una capa de pay de *limón*, otra capa de crumbles y terminar con una capa de pay de *limón*.
- Decorar con un poco de *crema* batida, vainilla natural, ralladura de *limón* y hojas de *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/frasquito-de-pay-de-limon