

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 azúcar de coco, el polvo de *almendra* y la *harina* integral hasta formar moronas.
- Colocar en una charola revestida con papel siliconado y hornear a 180°C por 18 minutos.
- Para el pay de **limón**, 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*.