Pay de Limón sin Horno



Tiempo de preparación: 180 Min

Ingredientes

Base

Amaranto inflado: 4 Tazas
Mantequilla sin sal: 100 Gramos
Piñones: 3 cdas
Azúcar blanca: 2 cdas
Nuez picada: 3 cdas

Cubierta

Leche Condensada: 1 Lata
Agua: 1/4 Taza
Hierbabuena fresca: c/n
Limones pequeños : 2 Piezas
Crema: 1 Taza
Gelatina: 7 Gramos
Limón grande: 1 Pieza
Queso Crema: 95 Gramos

Preparación de la Receta

Base

- Procesar las galletas, mezclar con el azúcar, la *manteca* fundida e integrar.
- Cubrir la base del molde desmontable y llevar a frío por 10 minutos.

Cubierta

- Agregar la *gelatina* poco a poco en forma de lluvia a ¼ de taza de agua.
- Mezclar ligeramente con un tenedor y dejar reposar 5 minutos hasta que se vea sólida
- Poner a calentar a baño maría, mezclando hasta que se disuelva
- Dejar enfriar un poco.

- Licuar leche condensada, *crema*, queso *crema*, el *jugo* de un **limón** gigante y su ralladura hasta obtener una mezcla homogénea.
- Agregar la *gelatina* hidratada y mezclar hasta integrar homogéneamente.
- Vaciar sobre el molde de las galletas.
- Decorar con rebanadas de *limón* pequeño y enfriar al menos tres horas
- Desmoldar y servir en rebanadas decoradas con hojas de *menta*.

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