

PAY DE LIMÓN



Ingredientes:

- 1 paquete Galletas María
- 220 gr Jarabe Tres Leches Chantilly
- 250-300 ml Jugo de limón
- 250-300 ml Jugo de limón amarillo
- 1 taza Mini Top Cream Vainilla Chantilly

Decoración:

- 1 pieza Ralladura de limón verde
- 1 pieza Ralladura de limón amarillo
- 1 bote Chanty Wip
- 4 piezas Flor comestible para decorar
- 4 piezas Copas de vino blanco

Procedimiento:

1. Mezclar Jarabe Tres Leches Chantilly con jugo de limón.
2. Batir Mini Top Cream Chantilly sabor Vainilla e ir incorporando la mezcla de tres leches y limón.
3. En una copa de vino poner una capa de galletas Maria troceadas.
4. Colocar la mezcla de top cream.
5. Refrigerar.
6. Decorar con Chanty Wip, ralladura de limón y flor comestible.