

CHRISCAKES

CURSO DE PAYS I (PAYS FRIOS)

Pay de Plátano

- 1 Costra Horneada de Harina para Pay
- 2 Tazas Crema Pastelera (Bavaria)
- 1 Taza Crema Chantilly ya montada
- 2 Plátanos, rebanados en rodajas

Pay de Coco

- 1 Costra Horneada de Harina para Pay
- 2 Tazas Crema Pastelera (Bavaria)
- 1 Taza Crema Chantilly ya montada
- 1 Taza Coco, al Natural o Tostado

Pay de Crema de Limón

- 1 Costra de Galleta
- 1 lata de La Lechera
- 1 lata de Media Crema
- Jugo de 6 Limones (1/3 Taza)

Pay de Chocolate

- 1 Costra de Galleta
- 2-1/4 Tazas Leche Fría
- 1 Cajita doble de Pudín de Chocolate

Pay de Seda Francesa

- 1 Costra de Galleta
- 2-1/2 Tazas Crema Chantilly, ya montada
- 3/4 Taza Dobash (Mermelada de Chocolate)

Pay de Crema de Cacahuete

- 1 Costra Horneada de Harina para Pay
- 3 Tazas Crema Chantilly, ya montada
- 1/2 Taza crema de Cacahuete

Pay de Cookies 'n' Creme

- 1 Costra Horneada de Harina para Pay
- 2-1/2 Tazas Crema Chantilly, ya montada
- 1/2 Taza Crema Pastelera (Bavaria)
- Galletas Oreo trituradas, al gusto (1 rollo)

Pasta de Harina para Pay (2 costras)

- 2 Tazas Harina (Los Gallos o La Rosa)
- 1 Taza Margarina
- 1/2 Cucharadita Sal
- 2 Cucharadas Agua Fría

Combina la harina con la margarina y sal hasta obtener grumos de tamaño de garbanzos chicos. Añade el agua y comprime la masa hasta que se pueda juntar en una sola bola. Divide y extiende las costas. Se hornea a 350° F por 20 minutos, o hasta que dore.

