

RECETA

# Pay de queso con Nutella®

Media

8 Porciones

1 h 5 min



## INGREDIENTES

PARA 8 PORCIONES

75g Queso ricotta

75g Yogur griego

57g Azúcar glass

19g Harina Manitoba

1 Huevo

1gr Sal

1/2 Vaina de Vainilla

75g Crema batida

1 Paquete de masa quebrada comprada en tienda

120g Nutella® (15g/porción)



Para preparar esta deliciosa receta, ¡15g de Nutella® por persona es suficiente!

## PROCEDIMIENTO



- 1 | Usa la masa quebrada para cubrir el fondo y los lados de un molde con diámetro de 22cm. Haz agujeros en la masa usando un tenedor y pon el molde en el refrigerador.



- 2 | Mientras tanto, prepara la crema para el pay de queso utilizando una batidora de mano para batir el queso ricotta, el yogur griego, el azúcar, los huevos ligeramente batidos, la harina tamizada, la sal y la pulpa de la mitad de la vaina de vainilla (extraída cortando la vainilla de lado con un cuchillo y rapando la pulpa hacia afuera con la punta), para formar una mezcla suave. Por separado, batir la crema y combinarla con la mezcla.

3

Ahora esparce la mezcla sobre la masa del molde, hasta tres cuartos de su altura. ¡Es tiempo de ponerlo en el horno! Hornea el pay de queso a 175°C por aproximadamente 30 minutos. El pay debería esponjarse un poco y volverse dorado en la superficie. Cuida no hornearlo por mucho tiempo, ya que puede hacerse muy seco. Puedes usar un palillo de madera para revisar si ya está listo. Inserta el palillo en el centro del pay: estará listo cuando el palillo salga limpio y un poco más oscuro.

Después de que el pay de queso se ha enfriado por completo, unta la Nutella® sobre el pay para agregar un toque personal y delicioso. Incluso puedes poner la Nutella® en una manga pastelera y usar tus habilidades artísticas para hacer un diseño.



## Comparte la receta con el hashtag #recetanutella

¿Qué es mejor que un pay de queso fresco? ¡Solo un pay de queso con Nutella®, por supuesto!