

Pay de naranja con **gamaranto barin**

- **Tiempo:** 30 Minutos

Porciones: 8 aprox.

Ingredientes para toda la receta

- 12 paquetes de galletas **gamaranto barin**
- 220g de mantequilla
- jugo de naranja al gusto (se recomienda el jugo de 2 naranjas)
- 397 gramos de leche condensada
- 325 mililitros de leche evaporada
- 226 gramos de barra de queso crema

Utensilios

- Licuadora
- Molde para pan de caja

Preparación:

Echar el queso crema en trozos pequeños en la licuadora (para que no se esfuerce mucho la licuadora), la lata de leche evapora, la lata de leche condensada, un poco del jugo de naranja, y licuarlo hasta que esté todo incorporado y debidamente espeso.

Aparte triturar las galletas **gamaranto barin** (las puedes triturar encima de su bolsita con un rodillo) hasta que queden echas casi polvo, mezclar con una barrita de mantequilla previamente suavizada.

En un recipiente con fondo plano y alto pones como base la mezcla anterior (de las galletas y la mantequilla) viertes el licuado de las cremas lo esparces por todo la superficie. Tapas el molde con plástico o tapadera si tienes y lo refrigeras por 3 horas, lo partes como cualquier pastel.

Y a disfrutar con tu familia!!!
