

Pay de nuez

**TIEMPO**

45 minutos

**RENDIMIENTO**

1 pay

**DIFICULTAD**

Fácil

INGREDIENTES

Base:

- ☐ 160 g Mantequilla
- ☐ 2 Yemas de Huevos
- ☐ 100 g Leche Condensada
- ☐ 1 cdita Polvo para Hornear
- ☐ ½ cdita Sal
- ☐ 320 g Harina

Relleno:

- ☐ 100 g Miel Maple
- ☐ 1 ENCOTapa de Esencia de Nuez ENCO
- ☐ 3 huevos
- ☐ 135 g Azúcar Mascabado
- ☐ 80 g Mantequilla
- ☐ 200 g Nuez Picada
- ☐ 1 Pizca de Sal

Decoración:

- ☐ Nuez

PROCEDIMIENTO

Base:

1. En un bowl, coloca la mantequilla, las yemas de huevo y la leche condensada. Mezcla bien hasta obtener una preparación uniforme.
2. Agrega el polvo para hornear, la sal y la harina poco a poco. Mezcla hasta formar una masa suave y manejable.
3. Prepara tu molde de pay con Desmoldante ENCO y coloca la masa dentro de un molde para tarta. Presiona con las manos o una espátula para cubrir de manera uniforme la base y los bordes del molde.

Relleno:

1. En un bowl, agrega la miel maple, la Esencia de Nuez ENCO, los huevos, el azúcar mascabado, la mantequilla, la nuez picada y la pizca de sal y mezcla hasta que se integren por completo.
2. Vierte el relleno sobre la base de pay previamente preparada y distribúyelo de manera uniforme.

Decoración y horneado:

1. Decora colocando las nueces pecanas enteras en círculos concéntricos, comenzando desde el borde exterior y avanzando hacia el centro.
2. Hornea en horno precalentado a 180 °C durante 45 minutos, o hasta que el relleno esté firme y ligeramente dorado en la superficie.
3. Deja enfriar antes de desmoldar y servir.