

## PASTEL DE DATIL Y NUEZ

### Ingredientes:

- 2 Tazas de Galleta Molida ( Marías, Hawaiana, etc)
- 1 barra de mantequilla derretida (90 gms)
- 1 taza de nuez quebrada
- 1 taza de dátil picado
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1 c de vainilla

### Preparación:

1. Se revuelve la galleta con la mantequilla y con esta mezcla se forra un molde para pay.
2. El dátil y la nuez se vacía sobre el molde del pay.
3. En la licuadora se ponen los huevos, la vainilla y la leche condensada y se licúa sólo a mezclar. Este batido se vacía sobre el molde. Se mete a hornear a 350°F o 175°C por 30 a 40 minutos hasta que se sienta firme al tacto. Se saca del horno y se deja enfriar.

### Notas:

A los dátiles hay que quitarle la semilla. Para partir los dátiles se untan unas tijeras o cuchillo con aceite vegetal para que no se pegue al cortarlos.