

## PAY DE NUEZ

### Ingredientes para la masa:

- 2 tazas de harina (250 gms)
- ½ c de sal
- 5 Cucharadas de manteca de puerco fría (75 gms)
- 5 Cucharadas de mantequilla fría (75 gms)
- 6 a 7 Cucharadas de agua helada (90 a 100 ml)

### Ingredientes para el relleno:

- ½ taza de azúcar (100 gms)
- 1 C de maicena
- ½ c de sal
- 3 huevos
- ¾ de barra de mantequilla derretida (75 gms)
- 1 taza de miel de maple Karo (340 gms)
- 1 c de vainilla
- 1 taza de nuez cortada en trozos (150 gms)

### Preparación:

1. Para preparar la masa se mezcla harina y sal. Se agregan mantequilla y manteca y se corta con 2 cuchillos hasta que la mezcla se vea en como arena gruesa. Se le agrega el agua poco a poco juntando con un tenedor hasta que se junte en una bola (no es necesario agregar toda el agua, sólo la necesaria). Se envuelve la masa en plástico y se mete al refrigerador por 30 minutos o más. Se extiende la masa con un rodillo hasta que quede de 3 mm de grueso. Se forra el molde de pay con la masa y se le hace una orilla decorativa. Con la masa que sobre se puede hacer unas galletitas que se espolvorean de azúcar y canela. También se puede congelar la masa que sobre.
2. Para hacer el relleno, se mezclan los ingredientes secos y se apartan. En un tazón se revuelven huevos, mantequilla, miel, vainilla y se añade a los ingredientes secos moviendo con un batidor globo hasta que quede todo

bien integrado. Se agrega la nuez y se combina todo (la nuez va a flotar). Se vacía sobre al molde forrado con la pasta cruda.

3. Se mete a hornear a 350°F o 175°C durante 45-55 minutos aproximadamente hasta que se vea que el pastel está cocido, o sea que esté suave todavía el relleno pero no líquido. Algunas veces el pastel esponja en el horno pero al sacarlo volverá a su altura original.
4. Se deja enfriar antes de partirse.

