COCINAR Y Gozar
CON VERÓNICA GARZA

Suscríbete a mi lista de correos para recibir mis recetas semanalmente:
www.cocinarygozar.com/registro

PAY DE CHOCOLATE

Masa:

- 1 ¼ taza de harina
- 2 Cucharadas de azúcar
- ½ cucharita de sal
- ½ taza de mantequilla fría (120 gms)
- 1 huevo
- ½ cucharita de vainilla

Relleno:

- 1 taza de azúcar
- 1/3 taza de maicena
- ½ cucharita de sal
- 3 tazas de leche
- 4 yemas
- 1 taza de chispas de chocolate semi amargo (175 gms)
- 2 cucharitas de vainilla

Cubierta:

- 2 taza de Crema para batir fría
- ¼ de taza de Azúcar glass
- 1 cucharita de vainilla

Preparación:

1. Para hacer la masa se pone en el tazón de la batidora el harina, el azúcar, la sal y se mezcla a revolver. Se añade la mantequilla cortada en trozos y se bate hasta lograr una masa arenosa. Se juntan la vainilla y el huevo y se agregan a la harina, se bate hasta que la masa se junte en una bola. Se cubre la masa con plástico y se refrigera por cuando menos una hora.

2. Se extiende la masa con el palote haciendo un círculo de 30 cms y se forra un molde para pastel. Se mete a hornear a una temperatura de 375º

F o 190ºC durante aproximadamente 20 a 30 minutos o hasta que se vea dorada la pasta. Se retira del horno y se deja enfriar.

3. Para hacer el relleno, las yemas se ponen en un tazón de vidrio.
4. En una ollita se agregan el azúcar, la maicena, la sal y se mezclan. Se agrega la leche revolviendo. Se pone a lumbre mediana hasta que hierva mezclando siempre, que hierva durante 1 minuto.

5. Agregar parte de esta mezcla caliente sobre las yemas y mezclar. Regresar a la olla toda la crema con yemas y seguir cocinando a que hierva durante 1 minuto. Retirar de la lumbre y agregar el chocolate y la vainilla mezclando bien para combinar. Se vacía el relleno sobre el molde y se cubre con un plástico directamente sobre la mezcla para que no se le forme una costra. Se deja enfriar y se mete al refrigerador durante unas horas para que cuaje.

6. Para hacer la cubierta se coloca la crema en el tazón frío de la batidora y se bate hasta que la crema espese y forme picos. Se le añade el azúcar y la vainilla y se continúa batiendo sólo a combinar bien los ingredientes.

7. Cuando el pay ya está frío se cubre con la crema y se decora si se desea con ralladura de chocolate. Se enfría bien antes de cortar.