



Pay de Nuez

Ingredientes

Para la Masa:

- 175 gramos (6.2 onzas) de harina de maíz MASECA®
- 115 gramos (4 onzas) de mantequilla fría cortada en cubos
- 1 cucharada de azúcar
- ½ cucharadita de sal
- ¼ taza jarabe de maíz

Para el Relleno:

- 200 gramos (7 onzas) de nueces pecanas
- 160 mililitros (5.4 onzas) de jarabe de maíz
- 100 gramos (3.5 onzas) de azúcar morena o blanca
- 55 gramos (2 onzas) de mantequilla
- 3 huevos
- 4 cucharadas de nata líquida (crema de leche)
- 1 cucharada de ron
- ¼ de cucharadita de sal

Modo de preparación

Para la Masa:

1. Coloque en un recipiente la harina de maíz MASECA®, la mantequilla, la sal, el azúcar y el jarabe de maíz.
2. Mezcle hasta obtener una masa arenosa, similar a textura de galleta rallada.
3. Transfiera la masa al molde para pay y presione firmemente para cubrir la base y los bordes.
4. Asegúrese de compactar bien la masa para que quede lisa y adherida al molde. Reserve.
5. Coloque las nueces en una bandeja y tuéstelas en horno precalentado a 180°C (350°F) durante 8 minutos, o hasta que estén ligeramente doradas. Retire y deje enfriar.

Para el Relleno:

1. En una olla pequeña, coloque el azúcar, el jarabe de maíz, el ron y la mantequilla.
2. Cocine a fuego medio hasta que la mezcla hierva suave, moviendo para evitar que se pegue.
3. Retire del fuego y deje enfriar hasta que esté tibia.
4. Añada los huevos, la crema de leche y la sal. Mezcle muy bien hasta integrar todo.
5. Vierta la mezcla sobre la base de masa ya preparada y coloque las nueces tostadas.
6. Hornee a 180°C (350°F) durante 40 minutos.

8 porciones