PAY DE ELOTE

Ingredientes:

165 g de mantequilla a temperatura ambiente
3?4 de taza de azu?car glas (180 gr)
2 1/2 tazas de harina (625 gr)
1/3 de taza de agua fri?a (80 ml)

Para el relleno:

1 lata grande de granos de elote, escurridos (400 g)
1 lata de leche condensada (397 gr)
3 huevos
2 paquetes de queso crema (190 g c/u)
1 cuchara de esencia de vainilla

Horno precalentado a 200º C

Procedimiento:

1. Bate la mantequilla con el azu?car hasta acremar, incorpora la harina y el agua poco a poco hasta formar una masa suave.
2. Sobre una mesa previamente enharinada, amasa ligeramente la masa y extiende con la ayuda de un rodillo. Cubre con la masa el molde para pay previamente engrasado. Reserva.
3. Licu?a los granos de elote con la leche condensada, los huevos, los paquetes de queso crema y la esencia de vainilla.
4. Vierte la mezcla en la base para pay. Hornea por 60 minutos o hasta que dore ligeramente retira del horno, deja enfriar completamente y decora con un poco de azu?car glass.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	60 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	8