



PAY DE NATA

Ingredientes:

Para la base:

- 1 ½ barras de mantequilla a temperatura ambiente (135 g)
- ½ de taza de azúcar
- 1 huevo
- 2 tazas de harina
- 30 ml de agua

Para el relleno:

- 1 paquete de queso crema (190 g)
- 1 lata de leche condensada
- 250 g de nata
- 3 huevos
- ½ taza de fécula de maíz
- 100 g de arándanos deshidratados

Horno precalentado a 180°C

Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega el azúcar, el huevo, la harina y poco a poco el agua hasta formar una masa. En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta con la ayuda de un rodillo y cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado. Reserva.

-
2. Para el relleno, bate el queso hasta acremar, sin dejar de batir agrega la leche condensada y la nata e integra perfectamente añade uno a uno los huevos, la fécula de maíz y la mitad de los arándanos hasta que quede todo perfectamente integrado.
 3. Vierte la mezcla a la base del pay y añade el resto de los arándanos. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
 4. Retira del horno, deja enfriar por completo y refrigera por 2 horas. Desmolda y ofrece.

Tiempo de preparación: 25 minutos
Grado de dificultad: Medio
Porciones: 8