PAY DE NUEZ

Ingredientes:

Para la base:

2 barras de mantequilla, en trozos (90g c/u)
2 huevos
3 tazas de harina de trigo
½ taza de leche
Harina la necesaria, para espolvorear

Para el relleno:

1 lata de leche condensada
250 g de nuez
50 g de nuez picada, para decorar

Horno Precalentado a 180ºC

Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega los huevos, mezcla perfectamente e incorpora poco a poco la harina y la leche sigue batiendo hasta formar una masa lisa.
2. Vuelca sobre una mesa ligeramente enharinada y con la ayuda de un rodillo extiende la masa. Cubre un molde para tarta previamente engrasado y enharinado. Reserva.
3. Para el relleno, licúa la leche condensada con los 250 g de nuez. Vierte al molde con la pasta y decora con la nuez picada. Hornea durante 40 minutos o hasta que dore ligeramente.
4. Deja enfriar y ofrece.

Tiempo de preparación:	25 minutos
Tiempo de Horneado:	40 minutos
Grado de dificultad:	Fácil
Porciones:	6