



## PAY DE CAMOTE

### Ingredientes:

Para la base:

- 3 barras de mantequilla a temperatura ambiente (90 g c/u)
- $\frac{3}{4}$  de taza de azúcar
- 2 huevos
- $3 \frac{1}{2}$  tazas de harina

Para el relleno:

- 500 g de camote amarillo pelado, cocido y hecho puré
- 1 lata de leche condensada
- 3 huevos
- 1 cucharadita de canela en polvo

Horno precalentado a 180°C

### Procedimiento:

1. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega el azúcar, los huevos y la harina poco a poco previamente cernida. 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, licua el camote con la leche condensada, los huevos y cucharadita de canela hasta integrar por completo.
3. Vierte la mezcla a la base del pay. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo

---

este salga limpio.

4. Retira del horno, deja enfriar por completo y ofrece.
5. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega el azúcar, los huevos y la harina poco a poco previamente cernida. 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.
6. Para el relleno, licua el camote con la leche condensada, los huevos y cucharadita de canela hasta integrar por completo.
7. Vierte la mezcla a la base del pay. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
8. Retira del horno, deja enfriar por completo y ofrece.
9. Para la base, bate la mantequilla hasta acremar, agrega el azúcar, los huevos y la harina poco a poco previamente cernida. 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.
10. Para el relleno, licua el camote con la leche condensada, los huevos y cucharadita de canela hasta integrar por completo.
11. Vierte la mezcla a la base del pay. Hornea por 50 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio.
12. Retira del horno, deja enfriar por completo y ofrece.

<b>Tiempo de preparación:</b>	25 minutos
<b>Tiempo de Horneado:</b>	50 minutos
<b>Grado de dificultad:</b>	Medio
<b>Porciones:</b>	6