Mini pay de nuez



Ingredientes

Para el pay de nuez

Huevo: 1 Unidad
Harina: 310 g
Mantequilla: 150 grs.
Sal: 5 g
Agua: 25 Ml.

Para el relleno de maple

Huevo: 1 Unidad
Azucar: 30 grs.
Miel de Maple: 80 g
Extracto de vainilla: 10 Ml.
Sal: 1 g
Nueces picadas: 50 g

Para la decoración

Chocolate de leche: 100 g
Chocolate semi amargo: 100 g
Crema Batida: 50 g
Nuez garapiñada: A gusto

Preparación de la Receta

Para el pay de nuez

- Mezclamos todos los ingredientes (harina, sal, *mantequilla*, *huevo* y agua) hasta formar una pasta
- Extendemos y forramos los moldes de tarta.

Para el relleno de maple

- Mezclamos la miel, el *huevo*, la sal, el azúcar, el extracto de vainilla y las nueces picadas
- Una vez que esté todo unido lo volcamos sobre la tarta.
- Llevamos al horno a 180ºC durante 25 minutos.

Para la decoraci&oacute

- N
- Fundimos los dos chocolates y sobre una hoja de acetato formamos espirales con los dos chocolates y dejamos enfriar.
- Despegamos del acetato y pegamos con *chocolate* la nuez garapiñada.
- Colocamos sobre la tarta fría un poco de *crema* batida y encima el espiral.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mini-pay-de-nuez