

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 180°C durante 25 minutos.

Para la decoració

- 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>