Pay de Dátil

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Leche: c/n A gusto
Mantequilla: 90 Gramos
Galletas de vainilla: 1 Paquete

Relleno

Leche Condensada: 1 Lata
Dátil picado: 1 ta
Esencia De Vainilla: c/n A gusto
Huevos: 3 Unidades
Nuez picada: 1 ta

Preparación de la Receta

- Moler galletas con la ayuda de un procesador de alimentos hasta que queden hechas polvo.
- Mezclar *mantequilla* con las galletas molidas, en caso de ser necesario agregar un poco de leche, integrar hasta obtener una masa suave
- Forrar el molde de pay con la masa de galleta hasta cubrir toda la base y las paredes del molde
- Picar la costra con un tenedor, reservar

Para el relleno

- Mezclar leche condensada y *huevo* hasta integrar
- Agregar esencia de vainilla, nuez y dátiles, continuar batiendo hasta integrar.
- Verter la mezcla de leche condensada sobre la costra de pay, hornear a 160ºC durante 25 minutos aproximadamente.

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