



Nueces Valle Alto

COCINANDO CON NUEZ



Preparación

Se prepara la masa base con la harina, sal y mantequilla se utiliza el agua fría para unir la masa. Se integran bien los ingredientes y se deja enfriar. Luego se amasa y se forra un molde para pays con esa masa y se enfría de nuevo.

Luego se prepara el relleno donde se baten los huevos, con el azúcar y la vainilla hasta que quede espumoso, luego se agregan los demás ingredientes hasta que quede todo bien unido, se hornea durante 25 minutos a 180° y se deja enfriar.

Se recomienda cocer la masa base por 10 a 15 minutos antes de agregar el relleno.

Ingredientes

Masa

- 170 grs. de harina
- 1 pizca de sal
- 90 grs. de mantequilla
- 2 o 3 cucharadas de agua Fría.

Relleno

- 2 huevos
- 160 grs. De azúcar morena
- 1 cucharadita de vainilla
- 115 grs. De mantequilla
- 35 grs de harina cernida
- 1 cucharadita de sal
- 60grs. De cacao en polvo
- 150 grs de nueces

www.nuecesvallealto.com.mx