

## - Pay de chocolate sin lácteos -



### INGREDIENTES

#### Para la base:

1 ½ TAZAS DE HARINA DE ALMENDRA

3 CDAS DE COCOA POSTRELICIOSO

3 CDAS DE ACEITE DE COCO

2 CDAS DE JARABE DE MAPLE

¼ DE CDTA DE SAL

## Para el relleno:

450 ML DE LECHE DE COCO

280 G DE CHOCOLATE AMARGO

2 PIEZAS DE HUEVO

UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA

¼ DE CDTA DE SAL

## Para el glaseado:

2 CDAS DE ACEITE DE COCO

260 G DE CHOCOLATE AMARGO

1 CDTA DE MAPLE

1 CDA DE AGUA

## PROCEDIMIENTO

### Preparación de la base:

1. INTEGRA TODOS LOS INGREDIENTES SECOS Y MEZCLA.
2. AGREGA EL ACEITE DE COCO Y EL JARABE DE MAPLE HASTA FORMAR UNA PASTA.
3. PRESIONA LA PASTA SOBRE UN MOLDE PARA TARTA PREVIAMENTE ENGRASADO CON ACEITE DE COCO.
4. HORNEA A 180 °C POR 14 MINUTOS Y DEJA ENFRIAR.

## Preparación del relleno:

1. CALIENTA LA LECHE DE COCO HASTA QUE SUELTE EL PRIMER HERVOR.
2. AGREGA EL CHOCOLATE Y MEZCLA HASTA QUE SE DERRITA Y TODO SEA HOMOGÉNEO.
3. DEJA ENFRIAR 10 MINUTOS.
4. EN UN BOWL PEQUEÑO, BATE LOS HUEVOS JUNTO CON LA SAL Y UN CHORRITO DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA MOLINA.
5. AGREGA LA MEZCLA DE CHOCOLATE FRÍA A LA MEZCLA DE HUEVOS E INTEGRA.
6. COLOCA SOBRE LA BASE DEL PAY.
7. HORNEA POR 20 MINUTOS. EL RELLENO VA A BURBUJEAR, PERO SE HACE CONSISTENTE CONFORME SE ENFRÍE.

## Preparación del glaseado:

1. CALIENTA EL ACEITE DE COCO, EL JARABE DE MAPLE Y EL AGUA EN UNA OLLITA A FUEGO MEDIO.
2. APAGA EL FUEGO Y AGREGA EL CHOCOLATE REVOLVIENDO HASTA QUE SE DERRITA.
3. COLOCA EL GLASEADO SOBRE EL PAY Y DISTRIBUYE A LA PERFECCIÓN SOBRE TODA LA SUPERFICIE.
4. DEJA REPOSAR POR AL MENOS 30 MINUTOS Y SIRVE.