



Pay de Dátil y Nuez

INGREDIENTES

- 1 Base para Pay de galleta Yil's®
- 1 lata de leche condensada (397 gr.)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 1 Taza de dátil deshuesado y picado
- ½ taza de nuez picada



INSTRUCCIONES:

- Poner los dátiles picados y la nuez sobre la base para pay.
- Licuar la leche condensada, huevos y vainilla.
- Vaciar la mezcla sobre el dátil y la nuez.
- Homear por 40 minutos a 350° F
- Dejar enfriar.