

Pay de maracuyá

Base:

- 2 1/2 tazas de avena triturada
- 1/2 taza de nueces de la India triturada
- 1 cucharada de linaza molida
- 1 taza de agua
- 2 cucharadas de miel
- 2 cucharadas de aceite de oliva

Relleno:

- 2 cajitas de tofu
- 1/3 de taza (80 ml) de pulpa de maracuyá
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1/2 taza agua
- 6 cucharadas de miel

Decoración (Jalea de maracuyá):

- 40 ml de pulpa de maracuyá
- 3 cucharadas de miel
- 1/2 cucharadita de fécula de maíz disuelta en poca agua



Base:

1. Mezclar los ingredientes secos.
2. Agregar 1 cucharada de aceite y la miel.
3. Hervir 1/2 taza de agua con la linaza molida.
4. Añadir la otra 1/2 taza de agua a la linaza y mezclar con los ingredientes secos poco a poco hasta obtener una masa manejable.
5. Engrasar el molde para pay con 1 cucharada de aceite.
6. Colocar la masa en el molde y distribuir. Picar con un tenedor.
7. Refrigerar la base por 15 min.

Relleno:

1. Licuar solamente por 3 segundos el maracuyá y colar.
2. Exprimir el tofu en un colador.
3. Licuar todos los ingredientes (agregar el agua conforme sea necesario para poder licuar).
4. Vaciar sobre la base. Precalentar el horno y hornear por una hora aprox. a 180°C. Verificar el horneado de la mezcla con un palillo, debe salir seco.

Decoración:

1. Mezclar todos los ingredientes y hervir durante 1 minuto. Dejar enfriar y colocar sobre el pay.
2. Refrigerar una hora antes de servir.