

Costra para pay de galleta

30 galletas marías molidas
1 barra de mantequilla o margarina

Corte la mantequilla en 4 partes y colóquela en un molde para pay. Ponga en el horno a que se derrita la mantequilla de 1 a 1 ½ minutos en *High*. Agregue la galleta molida y forme la costra primero revolviendo perfectamente y luego apretando contra las paredes y el fondo. Cocine la costra así, vacía, de 1 ½ a 2 minutos en *High* girando el molde media vuelta a la mitad del cocimiento.

Costra para pay de pasta quebrada

1 taza de harina
1/2 cucharadita de sal
1/2 taza de manteca vegetal o 1 barra de margarina
2 cucharadas de agua fría

Cierna juntos harina y sal, incorpore la manteca o margarina mezclándola con dos tenedores hasta que se vea arenosa, añada el agua hasta lograr una consistencia suave. (Si tiene procesador de alimentos simplifíquese haciendo la pasta ahí.) Extienda con rodillo, ponga la pasta en el molde, corte las orillas y adórnelas, pique paredes y fondo con un tenedor y deje reposar la pasta cruda por lo menos una hora antes de hornearla. (Esto es para que no se encoja). Cocine la costra vacía de 3 1/2 a 5 minutos girando el molde media vuelta transcurridos 2 minutos. Si el relleno va a ser salado barnice las orillas con salsa Maggy para dar apariencia de dorado; si el relleno va a ser dulce barnice con melaza.

Costra para pay de pasta imitación hojaldre

1 taza de harina
1/4 taza de manteca vegetal derretida y tibia
1/4 cucharadita de sal
3 o 4 cucharadas de agua tibia

Siga el procedimiento de la receta anterior (Costra para pay de pasta quebrada).

Nota: La manteca vegetal puede suplirse por media barra de margarina derretida y tibia.

Pay de limón

1 costra de galleta ya cocida
1 1/2 tazas de azúcar
6 cucharadas de maicena (fécula de maíz)
1/4 cucharadita de sal
1/2 taza de agua fría
1 1/4 taza de agua hirviendo
3 yemas
2 cucharadas de mantequilla
1/2 taza de jugo de limón
1 cucharada de ralladura

Mezcle azúcar, maicena y sal. Agregue el agua fría y revuelva hasta que este disuelto. Añada el agua hirviendo y cocine de 4 a 6 minutos en *High* revolviendo cada 2 minutos. Bata las yemas ligeramente con un tenedor y viértalas a la mezcla caliente. Revuelva y cocine 1 minuto más en *High*. Ponga la mantequilla, el jugo y la ralladura y mezcle perfectamente hasta que se disuelva la mantequilla, deje enfriar 5 minutos y vacíe a la costra. Bata las claras hasta que formen picos, agregue las cucharadas de azúcar una a una y la vainilla, cubra el pay con el merengue y cocine por 3 minutos en *High* rotando el molde media vuelta a los 2 minutos. Refrigere y sirva cuando este frío.

Merengue:

3 claras
1/2 cucharadita de vainilla
6 cucharadas de azúcar

Pay de manzana

1 costra de pasta de hojaldre o quebrada ya cocida
4 manzanas peladas y cortadas en rebanadas delgadas
1 taza de azúcar
1 barra de mantequilla
2 cucharaditas de maicena (fécula de maíz)
El jugo de un limón
Nuez picada, la necesaria

Sobre la costra ya cocida acomode la mitad de las manzanas, la mitad del azúcar, media barra de mantequilla en pedacitos y una capa de nuez picada, ponga el resto de las manzanas acomodando la última capa, ponga el resto de azúcar y de mantequilla en pedacitos, disuelva la maicena en el jugo de limón y bañe uniformemente las manzanas y si lo desea espolvórelas con nuez picada. Meta al horno en *High* de 6 a 8 minutos girando el molde media vuelta transcurridos 4 minutos. Refrigere.

Pay de nuez

1 costra de pasta de hojaldre o quebrada ya cocida
1 taza de miel de maple
3 huevos
1/4 taza de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1/2 barra de mantequilla
Nuez, la necesaria

Licue todos los ingredientes, menos la nuez, y vierta sobre la costra ya cocida. Meta al horno en *Medium* o *70* de 7 a 9 minutos. Gire el molde un cuarto de vuelta cada 2 minutos. Cuando hayan transcurrido 6 minutos acomódele la nuez encima. Al sacarlo del horno barnícele la orilla con melaza, espere a que enfríe y refrigérela.

Pay de queso

1 costra de galleta ya cocida
1 queso crema grande
1 lata de leche condensada
2 huevos
1/3 taza de jugo de limón
1 cucharada de vainilla
1 cucharada de harina
1 pizca de royal

Licue todos los ingredientes del relleno y viértalos sobre la costra ya cocida y cocínelo de 10 a 12 minutos en *Medium-Low* o *50*, o hasta que el centro esté casi firme. Gire el molde un cuarto de vuelta cada 3 minutos. Adorne al gusto con mermelada o frutas en almíbar. Refrigere y sirva bien frío.

Flan

1 lata de leche condensada
Igual cantidad de leche de vaca
4 huevos
1 cucharadita de vainilla
Fruta o nuez picada, para adornar

Licue juntos leche condensada, leche normal, huevos y vainilla. Vierta a un molde para pay y cocine en *Medium-Low* o *50*, de 18 a 22 minutos girando el molde un cuarto de vuelta cada 5 minutos. Nota: Transcurrido este tiempo el centro del flan estará ligeramente movidizo pero el tiempo de reposo, que debe ser siempre tapado, terminará de cuajarlo. Adorne al gusto con la fruta o nuez y refrigere.