

image not found or type unknown



www.juventudrebelde.cu

image not found or type unknown



Pay de guayaba Autor: Pinterest Publicado: 11/10/2019 | 09:05 am

Coge tu pay de guayaba aquí

Se trata de uno de los postres más tradicionales y muy gustado por los cubanos, pues esa combinación de una masa crujiente con el dulce sabor de la mermelada de guayaba casera da un toque sensacional a este dulce

Publicado: Viernes 11 octubre 2019 | 09:06:32 am.

Publicado por: Loraine Bosch Taquechel

No sé si te pasa igual pero casi a diario pasan pregonando por mi barrio, «Rico Pay de guayaba», «Coge tu pay de guayaba aquí», y de tanto pregón pues se me ocurrió que esta podía ser la propuesta de hoy.

Se trata de uno de los postres más tradicionales y muy gustado por los cubanos, pues esa combinación de una masa crujiente con el dulce sabor de la mermelada de guayaba casera da un toque sensacional a este dulce.

Es un postre fácil de hacer, aunque al inicio pueda parecerle todo lo contrario de tantos pasos que lleva.

Ingredientes:

- 500 g de harina
- 250 g de mantequilla sin sal
- 3 huevos
- 4 cucharadas de azúcar blanca
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de agua
- 2 barras de pasta o conserva de guayaba

Elaboración:

- En una superficie limpia colocamos la harina en forma de volcán.
- En el centro añadimos la mantequilla troceada a temperatura ambiente, dos huevos batidos, sal y las 4 cucharadas de azúcar.
- Con las manos vamos integrando todos los ingredientes hasta formar una masa quebrada.
- Dividimos en 4 partes iguales y amasamos un poco mas solo hasta que este uniforme (no debes manipular en exceso la masa)
- Hacemos dos bolas y envolvemos en papel film por separado para refrigerarla durante 30 minutos.
- Mientras tanto troceamos las barras de guayaba y echamos en una olla con ½ taza de agua y mezclamos hasta que se disuelva y forme una mermelada espesa. Reservamos.
- Luego engrasamos un molde para pay con un poco de mantequilla y reservamos.
- Cuando ya haya reposado la masa, colocamos 1 de las bolas sobre una mesa o superficie lisa enharinada y con un rodillo estiramos con mucho cuidado.
- Con la ayuda del mismo rodillo la envolvemos para que no se rompa al trasladarla y colocamos en el molde.
- Pinchamos con un tenedor toda la superficie y luego agregamos la mermelada de guayaba.
- Con la bola de masa restante, de igual forma estiramos con un rodillo y cortamos en tiras largas para colocarlas en el molde sobre el relleno.
- Presionamos los bordes con los dedos para juntar ambas partes y le de forma al pay.
- Untamos con una brocha 1 huevo batido en la superficie para lograr una apariencia dorada.
- Llevamos al horno precalentado y horneamos a 350 F o 180 C hasta que el pay este dorado. El tiempo depende de cada tipo de horno.

Como detalle curioso te contamos que si usas mantequilla con sal no debes agregar la ½ cucharadita de sal que viene en los ingredientes de la receta porque altera el sabor.

Por otra parte, la masa en forma de rejillas colocadas por encima es opcional, puedes ponerla completa lo que en este caso es necesario hacer algunas ranuras con un cuchillo para que suelte el vapor. Y por último si es de tu gusto prepara un almíbar ligero para pintar la superficie luego de horneado con 2 cucharadas de azúcar y 2 de agua.

<http://www.juventudrebelde.cu/suplementos/cocina-con-jr/2019-10-11/coge-tu-pay-de-guayaba-aqui>