



**Remy Garibay**

chef ejecutivo



## PAY FRUTAL

### INGREDIENTES

- ½ taza de avena
- ½ taza de nuez picada
- 2 tazas de azúcar mascabado
- 1 cucharadita de canela molida
- 2 cucharadas de aceite
- 1 taza de fresas
- ½ taza de moras
- ½ taza de zarzamoras
- ½ taza de durazno
- 1 cucharada de azúcar morena
- 1.5 cucharada de harina
- ½ pieza de naranja

### PROCEDIMIENTO

Se mezclan la avena, nuez, harina, azúcar, aceite y canela, para hacer una sola mezcla como base del pay.

Colocas la mezcla de base en el sartén para freír de 10"/25 cm Kitchen Fair y lo distribuyes hasta que quede compacta. En otro recipiente agrega toda la fruta, 1 cucharada de harina, azúcar y el jugo de naranja. Ponlo sobre la mezcla base.

Tapa y cocina a fuego lento por 25-30 minutos sobre la estufa.

Compártelo en familia.



Para más recetas por favor visita  
<http://www.kitchenfair.com.mx>