

Receta:

Pastafrola

Ingredientes

- | | | | |
|-----------------|---------|----------------------------|-----------|
| ✓ Huevos | 1 | ✓ Vainilla | 1 c dita. |
| ✓ Azúcar | 105 gr. | ✓ Polvo para hornear | 5 gr. |
| ✓ Harina | 260 gr. | ✓ Membrillo | 300 gr. |
| ✓ Manteca | 125 gr. | | |

Procedimiento

- ➔ Batir la manteca y el azúcar hasta formar una crema.
- ➔ Incorporar los huevos y la esencia de vainilla. Batir.
- ➔ En la mesada, hacer una corona con la harina y el polvo para hornear.
- ➔ Verter el cremado (azúcar, manteca y huevos) en el centro de la corona, integrar sin amasar demasiado hasta formar la masa.
- ➔ Estirar entre dos capas de film hasta llegar a 4 mm. de espesor aprox. Llevar a la heladera por 20 min.
- ➔ Colocar con cuidado la masa dentro del molde previamente enmantecado y enharinado.
- ➔ Rellenar con membrillo.
- ➔ Cortar tiras de 1 cm. de ancho por 4 mm. de espesor y 28 cm. de largo. Formar un enrejado y pintar con huevo.
- ➔ Hornear a 180°C por 40 min aproximadamente.