Pañuelos De Membrillo

Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Manteca: 125 g
Harina 0000: 1 Taza
Queso Cuartirolo: 125 g
Azucar impalpable: c/n
Dulce de membrillo: 200 g

Preparación de la Receta

- Procesar *harina*, *manteca* fría en cubos, queso cuartirolo en cubos y cuando se forma una masa unida.
- Envolver en film, estirar con palote de forma rectangular y llevar a heladera por 10 minutos
- Cortar la masa estirada en 6 rectángulos y sobre cada uno acomodar en diagonal una tira de dulce de membrillo.
- Cocinar en horno a 160ª C por 15 minutos.
- Espolvorear con azúcar impalpable y servir tibios.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/panuelos-de-membrillo