Pasta Flora Tradicional

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Harina: 3 Tazas
Esencia De Vainilla: ½ Cucharada
Azucar: ½ Taza
Polvo para hornear: 1 Cucharadita
Manteca: 150 g
Huevos: 2 Unidad
Dulce de membrillo: 500 g
Ralladura de limón: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Mezclar en una fuente de vidrio rectangular para horno con una espátula de goma y cremar *manteca* pomada y azúcar hasta que los cristales del azúcar desaparezcan.
- Agregar esencia de vainilla, ralladura de *limòn* y unir.
- Añadir huevos de a uno y mezclar hasta integrar.
- Incorporar *harina*, polvo de hornear y con las manos unir la preparación hasta formar una masa que se despegue del recipiente.
- Dividir en 2 mitades y con una fonzar el molde cubriendo bien la base.
- Cortar rodajas de 2 cm de dulce de membrillo y acomodar sobre la masa estirada.
- Hacer rollitos finos de masa y colocarlos sobre el dulce armando un enrejado.
- Llevar a horno a 180ª C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-flora-tradicional