

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 *limón* 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 180^a C por 40 minutos.

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