Pasta Frola



Tiempo de preparación: 120 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Agua caliente (para aligerar): 100 cc
Vino Oporto: 50 cc
Dulce de membrillo: 500 g

Para la masa:

Manteca: 200 g
Ralladura de limón: 1/2 Unidad
Azucar: 180 g
Polvo leudante: 10 g
Harina 0000: 400 g
Sal: 1/2 cdita.
Huevos: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: 1/2 cdita.

Preparación de la Receta

Para comenzar

colocamos la manteca pomada junto con el az&uacute

- Car y batimos enérgicamente con cuchara de madera o batidor hasta *blanquear* la preparación.
- Perfumamos con la esencia de vainilla y la ralladura de *limón*.
- Añadimos los huevos y batimos hasta obtener una *crema*.
- Tamizamos la *harina* con la sal y el polvo *leudante* y hacemos una corona con la *harina*.
- Colocamos el batido en el centro y unimos los componentes sin amasar

- Podemos hacerlo con la ayuda de dos cornes o espátulas o bien con las manos tratando de no transmitirles mucho calor.
- Frezamos la masa una o dos veces hasta homogeneizar.
- Formamos un cuadrado y cubrir con film y dejamos enfriar en heladera antes de usar
- La masa se puede conservar hasta 3 días en heladera o 2 meses en freezer.
- Esta masa puede confeccionarse íntegramente en procesadora incorporando los ingredientes en el mismo orden que manualmente.

Para el relleno

- Cortamos el dulce en cubos, calentamos junto con el agua y el vino a fuego suave
- Removemos hasta lograr una pasta
- Dejamos enfriar antes de armar la tarta.

Para el armado

estiramos &frac34

- De la masa con la ayuda de un palote hasta lograr unos 5 mm de espesor.
- Luego, forramos una tartera de 26 a 28 cm diámetros
- Apretamos ligeramente la masa sobre los bordes de la tartera y cortamos el excedente.
- Unimos la masa sobrante a la que reservamos y estiramos hasta lograr 5 mm de espesor
- Cortamos bandas de 2 cm de largo
- Pincelamos con *huevo* batido.
- Rellenamos la tarta con el dulce de membrillo y alisamos.
- Trazamos un enrejado con las tiras de masa.
- Horneamos a 180°C durante 40 a 45 minutos.
- Dejamos enfriar y servimos

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-frola-2