PASTA FROLA

Tiempo de preparación: 40 Min



Ingredientes

Harina Leudante: 300 g
Azúcar: 150 g
Dulce de membrillo: 300 g
Manteca: 150 g
Huevos: 2 Unidades
Esencia de vainilla y sal: A gusto

Preparación de la Receta

- En un bol batir la *manteca* con el azúcar
- Incorporar la *harina*, la esencia de vainilla y una pizca de sal
- Se mezcla la *harina leudante*, el azúcar y la sal
- Se incorpora la *manteca* fría en cubos
- Se añaden los huevos y la esencia hasta formar la masa.
- Se divide la masa en 3 partes para llevarlas a la heladera media hora.
- Se estira, se coloca sobre la forma enmantecada y se rellena con dulce suavizado con un poco de algún *licor*
- Para ablandar el membrillo se pone unos segundos en el microondas
- Se forma la rejilla con la masa restante, se pinta con la yemita de un *huevo* y se lleva al horno medio por media horita
- ¡Y a disfrutar en una rica merienda!

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-frola-3