

Pasta frola casera

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Levadura en polvo: 1 cdita.

Huevos: 3 Unidades

Harina de repostería: 400 g

Manteca pomada: 200 g

Azúcar: 200 g

Esencia De Vainilla: 1 Chorrito

Dulce de membrillo: 400 g

Sal: 1 Pizca

Para decorar:

Almíbar: Cantidad necesaria

Coco rallado: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos la masa. Para ello, mezclamos la *manteca* con el azúcar hasta que se integren. Debe quedar una mezcla granulada.
- Por otro lado, en un bowl añadimos 2 huevos, la esencia de vainilla, la *levadura*, una pizca de sal y la *harina*. Amasamos con las manos para unir todos los ingredientes.
- Una vez que queda una masa compacta, la envolvemos en film y la llevamos a la heladera durante 15 minutos.
- Precalentamos el horno a 180°C.
- Cuando haya pasado el tiempo, retiramos la masa de la heladera y la estiramos con un palote de amasar.
- Luego, cortamos pedazos de masa con la medida de los moldes, los cubrimos y pinchamos con un tenedor el fondo.
- La masa que sobre la reservamos para realizar el enrejado.
- Para el relleno, ablandamos el dulce de membrillo con un chorrito de agua y unimos bien.
- Colocamos el dulce sobre la masa y con la masa sobrante cortamos tiras y las colocamos encima del dulce formando un enrejado.
- Para terminar, pintamos la masa con 1 *huevo* y cocinamos en el horno a 180°C durante 15-20 minutos o hasta que estén doradas.
- Pasado el tiempo, dejamos enfriar y pincelamos con *almíbar* y decoramos con coco.

