

Pasta frola de aceite



Ingredientes

Azúcar: 100 gr

Esencia de vainilla:

Harina Leudante: 350 gr

Aceite: 80 gr

Huevos: 2

Dulce de membrillo: 400 gr

Preparación de la Receta

- Batir los huevos junto con el aceite, la vainilla y el azúcar
- Sumar *harina* e integrar bien
- Separar la masa en 2 partes una para la base y otra para las tiras
- Forrar un molde desmontable con la parte separada para la base y reservar.
- Pisar el membrillo y acomodar sobre la masa.
- Hacer unas tiritas con la masa restante, espolvorear *harina* sobre la mesada y estirar.
- Colocar las tiritas y pegar en los bordes.
- Espolvorear las tiras con azúcar impalpable.
- Cocinar en horno precalentado 170º entre 15/20 minutos o hasta que la masa este dorada.
- Retirar y enfriar antes de servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/pasta-frola-de-aceite>