Pasta Frola de Moras y Chocolate



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Armado

Coco rallado: c/n

Dulce

Azucar: 100 grs
Limon: 2 Unidades
Moras: 100 Gramos
MEMBRILLO: 300 Gramos

Masa

Azucar: 150 grs
Cacao Amargo: 1 cda
Yemas: 3 Unidades
Harina: 250 Gramos
Huevo: 1 unidad
Canela: 1 cdta
Coñac: 1 cda
Harina de avellanas: 150 Gramos
Manteca: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Dulce

- En una olla llevar a fuego dulce de membrillo en cubos, moras, *jugo* de 2 limones, azúcar y ralladura de 1 *limón*.
- A fuego suave ir disolviéndolo mezclando y pisándolo de ser necesario.
- Dejar cocinar hasta lograr el punto.

Masa

- Batir la *manteca* pomada junto al azúcar
- Agregar las yemas, el *huevo*, el coñac, la esencia de vainilla y el *huevo*.
- Trabajar a mano hasta unir.
- Estirar con palote entre 2 papeles *manteca* de ½ cm de espesor.
- Dejar reposar 2 horas en heladera y fonzar un molde desmontable rectangular.

Armado

- Agregar el dulce a la tartera y tapar con cintas de masa realizando un enrejado.
- Cocinar a 170º C por 35 minutos
- Decorar con brillo sobre el dulce y los bordes.
- Espolvorear con coco rallado por los bordes.
-

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-frola-de-moras-y-chocolate