

Pasta Frola de Moras y Chocolate

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Armado

Coco rallado: c/n

Dulce

Azúcar: 100 grs

Limón: 2 Unidades

Moras: 100 Gramos

MEMBRILLO: 300 Gramos

Masa

Azúcar: 150 grs

Cacao Amargo: 1 cda

Yemas: 3 Unidades

Harina: 250 Gramos

Huevo: 1 unidad

Canela: 1 cda

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 170° 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>