elGourmet

Pastafrola por Osvaldo Gross

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Esencia De Vainilla: 1/2 cda.
Almidón de Maíz: 100 grs.
Dulce de membrillo: 400 grs.
Huevos: 2 Unidades.
Margarina: 250 grs.
Polvo leudante: 20 grs.
Sal: 1/2 cdita.
Azucar: 250 grs.
Harina 0000: 400 grs.
Leche: 80 grs.
Oporto: 50 c.c.
Ralladura de 1/2 limón: c/n

Preparación de la Receta

- En procesadora mezclar *harina*, almidón de maíz, polvo *leudante*, azúcar, *margarina*, sal, esencia de vainilla y ralladura de *limón*.
- Agregar huevos, leche y trabajar hasta tomar la masa.
- Dejar reposar una hora.
- Estirar sobre mesada enharinada y forrar un molde de 24 cm de diámetro.
- Mezclar el dulce de membrillo con el *oporto* para hacerlo fluido y colocar en manga.
- Poner una capa de dulce de membrillo en la base del molde forrado
- Cubrir con un enrejado de masa y pincelar con doradura.
- Hornear a 180 °C por 40 minutos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pasta-frola-por-osvaldo-gross