Pastafrola de nuez rellena de membrillo

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa:

Manteca: 200 Gramos
Huevo: 2 Unidades
Harina de Nuez: 100 Gramos
Sal fina: 1 Pizca
Azucar: 150 Gramos
Harina 0000: 400 Gramos
Polvo de hornear: 1 Cucharadita

Relleno

Dulce de membrillo: 500 Gramos
Agua tibia: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Para la masa

- Batir *manteca* pomada con azúcar hasta cremar.
- Agregar huevos de a uno y batir hasta emulsionar
- Añadir *harina*, *harina* de nuez, polvo de hornear, sal y mezclar con espátula de goma hasta integrar.
- Dividir la masa en 2 partes (1 mas grande que la otra).
- Estirar ambas partes entre 2 papeles *manteca* (3 mm de espesor) y llevar a frío.

Para el relleno

- Cortar el dulce de membrillo en cubos y trabajar en batidora con lira agregando de a poco agua tibia hasta formar una *crema* espesa.

Para el armado

- Fonzar con la porción de masa mas grande un molde acanalado desmontable enmantecado y cubrir prolijamente con el relleno, alisar bien y acomodar la masa restante cortada en tiras generando un enrejado.
- Llevar a horno a 170 C por 40 minutos.
- Dejar atemperar, desmoldar, espolvorear los bordes con azúcar impalpable y servir.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastafrola-de-nuez-rellena-de-membrillo