Pastafrola Escondida

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Masa

Huevos: 3 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 Chorrito
Azucar: 1 Taza
Aceite: 1/2 Taza
Harina Leudante: 3 Tazas
Limón para su ralladura: 1 unidad

Relleno y cubierta

Coco rallado: c/n
Miel: c/n
Dulce de membrillo: 500 Gramos

Preparación de la Receta

- Integrar huevos, azúcar, esencia de vainilla, ralladura de *limón*, ralladura de *naranja*, aceite y por último *harina leudante*
- Mezclar hasta formar una masa que se despega del bol

Relleno

- Ablandar el membrillo con un poco de agua al fuego
- Dividir la masa en 2 partes iguales y sobre una placa con papel *manteca* colocar una de las partes como base estirándola con las manos y *harina*
- Untar la base con membrillo sin llegar a los laterales
- Cubrir con la otra parte de la mase cerrando bien los pliegues.
- Llevar a la heladera unos 15 minutos.
- Precalentar el horno a 160° C.
- Hornear hasta *dorar* por unos 40 minutos
- Pincelar con miel y decorar con coco rallado

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pastafrola-invertida