# Pepas de frutilla



Tiempo de preparación: 90 Min

## Ingredientes

**Azucar**: 3 Tazas
**Manteca**: 180 Gramos
**Esencia De Vainilla**: Cantidad necesaria
**Sal**: Cantidad necesaria
**Polvo para hornear**: 1 Cucharadita
**Ralladura de limón**: 1 limones
**Jugo de Limón**: 1/2 Unidad
**Yema**: 2 Unidades
**Harina**: 2 ¼ Tazas

## Preparación de la Receta

- Mezclar en un bowl azúcar, ralladura de 1 *limón* y friccionar con las manos.
- Agregar *manteca* pomada y trabajar con espátula hasta unir bien.
- Añadir *jugo* de ½ *limón*, esencia de vainilla y mezclar sumando yemas y pizca de sal
- Incorporar polvo de hornear y *harina* mezclando hasta integrar
- Llevar a frío por 20 minutos y sobre placa con *plancha* de silicona hacer bolitas tipo nuez y acomodar estando separadas entre si.
- Con el dedo pulgar enharinado hacer un hueco profundo en cada bolita
- Rellenar con la mermelada de frutillas
- Cocinar a 180ª C por 12 minutos
- Dejar enfriar y servir

### Para el terminado

- Mermelada de **frutilla**.
- Espolvorear con azúcar impalpable.

Consulta la receta original en
**https://elgourmet.com/recetas/pepas-de-frutilla**