

Pepas de frutilla

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 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 180^a 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>