Pepas de Mebrillo



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Azucar: 125 Gramos
Harina: 300 Gramos
Limón para su ralladura: 1/2 unidad
MEMBRILLO: 200 Gramos
Sal: 1 Pizca
Esencia De Vainilla: 1 cda
Huevo: 1 unidad
Mantequilla: 125 Gramos
Polvo de hornear: 1 cdta
Yema: 1 unidad

Preparación de la Receta

- Batir la *mantequilla* con el azúcar, la ralladura y la vainilla.
- Agregar *huevo* y yema
- Unir la *harina* tamizada con el polvo para hornear.
- Formar una masa tierna, envolver en film y dejar reposar en la heladera por 30 minutos.
- Hacer cilindros con la masa y cortar de 1 cm de espesor
- Apoyar las masitas sobre una placa apenas engrasada con *mantequilla*.
- Hacer un hueco en el centro y colocar una cucharita de dulce de membrillos.
- Hornear a 180°C por 10 minutos.

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