

Pepas de Mebrillo

Tiempo de preparación: 90 Min



Ingredientes

Azúcar: 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>