elGourmet

Pepas

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azucar glasé: 100 g
Dulce de membrillo: 300 g
Mantequilla: 300 g
Sal: 1 Pizca
Harina 000: 500 g
Huevos: 2 Unidades
Levadura química: 25 g
Naranja sólo la ralladura: 1 Unidad
Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a una temperatura de 180ºC.
- Luego, en un bol mezclamos la *harina*, la *levadura*, el azúcar glasé, la sal y la *mantequilla* cortada fría en cubos hasta obtener una masa arenosa
- Le añadimos la ralladura de *naranja*, el *huevo* y la esencia de vainilla y mezclamos nuevamente.
- Continuamos amasando sobre la mesa de trabajo, formamos un bollo y lo dejamos reposar durante 15 minutos en la heladera tapada con film.
- Hacemos un rulo con la masa y cortamos rodajas de 1 dedo de grosor.
- Sobre una placa de horno engrasada, colocamos las rodajas de la masa y las aplastamos con el dedo en el centro
- Allí colocamos un trocito de membrillo y las llevamos al horno durante 15 minutos a 180ºC
- La base debe estar apenas dorada.
- Dejamos enfriar y servimos

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