# Pepas

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

**Esencia De Vainilla**: 1 cda.
**Ralladura de limón**: 1/2 Unidad
**Azucar**: 125 g
**Dulce de membrillo**: 200 g
**Polvo para hornear**: 10 grs.
**Manteca**: 125 g
**Huevo**: 1 Unidad
**Yema**: 1 Unidad
**Sal**: Una pizca
**Harina 000**: 270 g

## Preparación de la Receta

### Para comenzar

### batimos la manteca con el az&uacute

- Car, la ralladura y la vainilla.
- Agregamos el *huevo* y la yema
- Añadimos la *harina* tamizada
- Formamos una masa tierna.
- Dejamos reposar en la heladera por 30 minutos envuelta en film.
- Pasado ese tiempo, hacemos cilindros con la masa
- Luego, cortamos rodajas de 1 cm de espesor
- Apoyamos las masitas sobre una placa enmantecada.
- Hacemos un hueco en el centro y a cada una le colocamos una cucharita de dulce de membrillo.
- Llevamos a un horno a 180°C por 10 minutos aproximadamente.
- Dejamos enfriar y servimos.

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