

# 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>