

PASTAFROLA

INGREDIENTES:

- 2 tazas de harina leudante.
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos
- 100 gr de manteca
- 1 pizca de ralladura de limón
- 400gr de dulce de membrillo

PROCEDIMIENTOS:

PASO 1:

Mezclar el azúcar con la manteca en un bol a temperatura ambiente. Luego incorporar los huevos uno a uno y agregar la harina y la ralladura de limón, poco a poco.

PASO 2:

Colocar la mezcla en una superficie enharinada y amasar hasta obtener una masa blanda.

PASO 3:

Dejar reposar la masa en la heladera por 30 minutos aproximadamente.

PASO 4:

Pasado el tiempo de reposo, retirar la masa de la heladera y dejar que tome temperatura ambiente.

PASO 5:

Enmantecar y espolvorear con harina un molde para horno y extender la masa.

PASO 6:

Cortar el dulce de membrillo en partes pequeñas y aplastarlo con un poco de agua hasta que se ablande.

PASO 7:

Agregar el membrillo sobre la base de la masa y cubrir con tiras de masa para decorar.

PASO 8:

Finalmente, llevar al horno a una temperatura media de 180°C durante 45 minutos.