

PASTAFROLA

Ideal para el té, café o el mate.



Ingredientes

300	Grs.	Harina Leudante
60	Grs.	Maizena®
80	Grs.	Azúcar
4		Sobrecitos Stevia
2	Uni.	Huevos
100	Grs.	Manteca
1	Cucharadita	Esencia de Vainilla
1	Pizca	Ralladura de Limón
400	Grs.	Dulce Membrillo
1	Cuchara sopera	Vino Dulce

Preparación

Colocar en la mesa en forma de corona maicena y la harina leudante. Poner en el centro los huevos, el azúcar y la manteca.

Mezclar estos ingredientes, con una cuchara de madera, sin amasar hasta que se forme la masa.

Dejar descansar 30 minutos en la heladera.

Mientras ablandar el dulce con el vino y un poquito de agua, y pisarlo con un tenedor hasta que quede homogéneo.

Dividir la masa 70% para la base y 30% para las tiras.

Estirar la masa y colocarla en un molde de tarta de 24 cm. enmantecado y enharinado. Rellenar con el dulce y cubrir con un enrejado con las tiras.

Pintar con yema y cocinar en horno moderado 30 minutos.

Listo para comer