

Pasta frola de dulce de leche



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 30min
Tiempo total: 50min , Número de porciones: 10

0 Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/pasta-frola-de-dulce-de-leche>

Preparación

Tamizar la harina y el bicarbonato; hacer un hueco en el centro y poner el azúcar, la manteca cortada en trocitos y hacer un arenado en la punta de los dedos. Agregar las yemas, la esencia de vainilla y formar la masa apenas uniendo, sin amasar, y dejarla descansar en la heladera por media hora envuelta en film. Forrar una tartera desmontable de 28 cm de diámetro con 3/4 partes de la masa y reservar al resto. Rellenar con el dulce de leche cuidando de distribuir bien para llegar hasta los bordes. Estirar la masa restante, cotar tiras a 1,5 cm de ancho y hacer por encima el enrejado clásico. Llevar a horno precalentado moderado por 30 minutos y dejar enfriar bien antes de servir.



Ingredientes

- 300 gramo/s Harina
- 180 gramo/s Manteca
- 100 gramo/s Azúcar
- 2 Yemas de huevo
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1 kgrs. Dulce de leche respintero
- 1 cucharada/s Bicarbonato de sodio

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Argentina, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces