

Pasta frola



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 45min , Tiempo de cocción: 30min

Tiempo total: 1hrs. 15min , Número de porciones: **10**

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

Autor: Maria

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

Preparación

Volcar sobre la mesa los ingredientes secos, hacer un hueco e incorporar las yemas, la manteca blanda, la esencia y un poco del oporto; tomar la masa y dejar reposar en heladera media hora. Por otro lado, unir el dulce de membrillo con el resto del oporto hasta conseguir una consistencia maleable y reservar. Estirar 3/4 partes de la masa y forrar con ella una tartera enmantecada y enharinada. Rellenar con el dulce, estirar el cuarto restante de masa y cortarla en tiras largas, ni muy finas ni muy anchas, para formar el clásico enrejado de la cubierta. Llevar al horno precalentado, moderado, y cocinar por aproximadamente 30 minutos.

Fuente: RevistaMaru.com



Ingredientes

- 500 gramo/s Harina
- 200 gramo/s Azúcar
- 1 cucharada/s Bicarbonato de sodio
- 3 Yemas de huevo
- 200 gramo/s Manteca
- 1 cucharadita/s Esencia de vainilla
- 1/2 taza/s Vino oporto
- 500 gramo/s Dulce de Membrillo

Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Para/con niños, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces