

# Pepas de membrillo



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 24

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/pepas-de-membrillo>

## Preparación

Tamizar juntos la harina con el almidón de maíz. Trabajar la manteca fría con la harina hasta formar un arenado. Incorporar el azúcar, el huevo y la yema, y perfumar con la ralladura. Unir amasando poco. Dejar reposar en la heladera durante 30 minutos como mínimo. Formar un cilindro, cortar porciones de 2 cm de espesor y colocar sobre una placa limpia. Presionar en el centro con el dedo y colocar una cucharada pequeña de dulce de membrillo, previamente pisado con un tenedor hasta que quede bien cremoso. Cocinar en horno a 160°C durante 20 minutos aproximadamente

## Ingredientes

- 300 grs. Harina
- 20 grs. Almidón de maíz
- 200 grs. Manteca
- 100 grs. Azúcar
- 1 Huevo
- 1 Yema de huevo
- 10 grs. Cáscara de limón
- 300 grs. Dulce de Membrillo

## Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Argentina, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Rápida, Ingrediente extra, Para/con niños, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Snacks, Otro, Dulces

