

PASTA FROLA

INGREDIENTES:

- 2 tazas de harina
- ½ taza de azúcar
- 2 cucharaditas de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal
- ½ taza de manteca
- 2 huevos
- ½ cucharadita de vainilla
- 1 cucharadita de ralladura de limón
- 400 grs de dulce de membrillo



PREPARACIÓN:

Cernir juntos la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal. Agregar la manteca, deshacer hasta que quede como harina de maíz. Tomar la masa con 2 huevos ligeramente batidos, una cucharada de agua la vainilla y la ralladura de limón. Dejar 1/3 de la masa aproximadamente y el resto estirarlo en la tortera. Ablandar el membrillo con agua caliente y colocar encima de la masa. Hacer tiritas y colocar adornando encima. Hornear.