

I N G R E D I E N T E S

Pasta Frolas Individuales

200 gr de manteca pomada
180 gr de azúcar
1/2 cucharita de esencia de vainilla
Ralladura de 1 limón
2 huevos
300 gr de harina 0000
100 gr de harina leudante
1/2 cucharadita de sal

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa

- 1- En un bol poner 200 gr de manteca pomada + 180 gr de azúcar. Batir hasta que quede integrado.
- 2- Agregar 1/2 cucharita de esencia de vainilla + ralladura de 1 limón.
- 3- Agregar dos huevos, uno a la vez.
- 4- Batir bien hasta que quede cremosa.
- 5- Agregar 300 gr de harina 0000 y 100 gr de harina leudante + 1/2 cucharadita de sal. Integrar el harina, pero cuanto menos amases mejor!

Ponela en un papel film y llévala a la heladera por 30 minutos.

- 6- Estirlarla y con ayuda de un cortante hace círculos.
- 7- En el medio pone un rectángulo chiquito de membrillo y juntá dos de los lados como "abrazando" el dulce.
- 8- Llevarlas a un horno a 180 gr ,precalentado, hasta que estén un poco doradas. .

