

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

## PASTA FROLA

200 gr de manteca pomada  
180 gr de azúcar  
1/2 cdita esencia de vainilla  
Ralladura de 1 limón  
2 huevos  
300 gr harina 0000  
100 gr harina leudante  
1/2 cda de sal  
350 gr de membrillo

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

Para la masa:

- 1- En un bowl 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 + 1/2cucharadita de sal.Integrar el harina, pero cuanto menos amases mejor!  
Ponela en un papel film y llévala a la heladera por 30 minutos.
- 6- Dividí la masa en 2 bollos.
- 7- Estirá uno de los bollos sobre la tartera. El otro bollo lo vas a usar para ahcer las tiritas que van por arriba.
- 8- Derretí el membrillo con un poquito de agua y esparcilo arriba de la base de masa. Cortá las tiritas con la masa sobrante.

7- Llevala a un horno a 180 gr ,precalentado, hasta que esté un dorada.

LISTO!

