



| Merienda



Flip 2.0
TERRA

Pastafrola



9 porciones



30 min



Función:
Horno Masas

INGREDIENTES

Para la masa:

200 gr. harina 0000
100 gr. manteca fría cortada
en cubitos
100 gr. azúcar impalpable
1 un. limón (ralladura)
½ cdita. sal
1 cdita. polvo hornear
1 un. huevo
1 cda. esencia vainilla

Para rellenar:

500 gr. dulce de membrillo

PREPARACIÓN

Hacemos un arenado en un bowl usando la punta de los dedos con la manteca fría, el azúcar impalpable, la harina, el polvo de hornear, la ralladura y la sal. Luego agregamos el huevo y la esencia y sin amasar mucho formamos una masa que dejamos descansar 30' en la heladera.

Una vez fría la estiramos y forramos la base y los lados de la Flip (previamente enmantecada) reservando una parte para hacer las tiras.

Pisamos el dulce de membrillo con un tenedor y rellenamos. Luego vamos a estirar la masa restante para hacer las tiras que van por encima del dulce. Cocinamos 30' a fuego corona.

Retiramos, desmoldamos y cortamos en cuadrados.