

Pasta Frola sin manteca

Esta receta con pocos ingredientes es ideal para esos días que ténes muchas, pero muchas ganas de Pasta Frola.



TIEMPO DE PREPARACIÓN

20 min

TIEMPO DE COCCIÓN

40 min



PLATO



Desayuno, Hora del té o café, Merienda, Tartas

MATERIALES

- Molde de torta común de 20 x 30 ó de 30cmØ

INGREDIENTES

- 2 Huevos
- 200 g Azúcar
- 100 ml aceite neutro
- 1 cda Esencia de vainilla
- 450 g Harina leudante
- 400 g Dulce de membrillo
- 400 g Dulce de batata

ELABORACIÓN PASO A PASO

1. Batir los huevos con el azúcar. Agregar el aceite neutro, 1 cda de esencia de vainilla y por último, la harina leudante (o harina 0000 más una cdita de polvo de hornear). Unir sin amasar.

No es necesario agregar nada más NI LECHE NI AGUA, las cantidades son justas.

100 ml aceite neutro, 2 Huevos, 200 g Azúcar, 1 cda Esencia de vainilla,

450 g Harina leudante

2. Dejar descansar la masa 30 minutos en la heladera.
3. Estirar la masa, forrar el molde y terminar la Pasta Frola agregando el dulce a elección, colocando las tiras de masa por encima.

En esta receta la Pasta Frola es mixta: mitad de dulce de membrillo y mitad de batata.
400 g Dulce de membrillo, 400 g Dulce de batata

4. Llevar a horno a 180° de 35 a 40 minutos.

NOTAS



La casa de las mil tortas
www.lacasadelasmitortas.com