

¡Pasta Frola!

con Membrillo

holaveggie

🕒 50 minutos

📊 Fácil

👶 Kids Friendly

🧼 Fácil Limpieza

La pasta frola no necesita mucha presentación: una deliciosa tarta de membrillo con la más rica de las masas. Bien argentina, perfecta para cualquier situación. Hay dos claves en la preparación de esta tarta: una masa sabrosa, y un membrillo de primera calidad. Y obviamente, de eso se trata este postre 😊

Contiene: Frutos Secos • Gluten

Producido en instalaciones que procesan nueces, sésamo, maní, trigo, lácteos y soja.

Ingredientes en la caja


azúcar orgánica
rubia
150
gr


membrillo
400
gr


limón
1
un


coco rallado
1
cda


harina leudante
300
gr


maicena
30
gr


margarina vegetal
100
gr

Ingredientes en casa

- ✓ Sal
- ✓ Extracto de vainilla

Utensilios

- ✓ Molde de 24x24 cm
- ✓ Bowl
- ✓ Palo de amasar

Nutrición por porción: Calorías 350 kcal, Grasas 16 g, Carbohidratos 47 g, Proteínas 5 g

Cocinando para
4

Ingredientes listados para 2 porciones - si estás preparando 4 porciones, recibirás el doble de ingredientes. Las indicaciones para 4 porciones están expresadas entre paréntesis en el paso a paso de la receta.

Comé más plantas. 🌱

¡Pasta Frola!

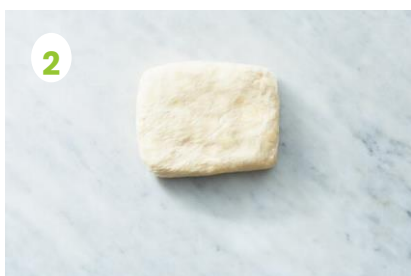
con Membrillo



1

1 – EMPEZÁ LA MASA

- Leé la receta antes de comenzar a cocinar.
- Lavá y secá los **productos frescos**.
- Rallá el **limón**.
- En un bowl mezclá la **harina** con la **maicena**. Reservá.
- En otro bowl, agregá el **azúcar rubia orgánica**, la **margarina**, la **ralladura de limón** y 2 (4) cucharada de agua, mezclá hasta que queden bien combinados. **TIP:** la *margarina debe estar a temperatura ambiente, podés ablandarla un poco en microondas o sartén para que sea más fácil de integrar con el resto de los ingredientes.*



2



Si estás cocinando el plan de 4 porciones, seguí las indicaciones que están entre paréntesis en cada paso, y usá bowls, ollas y sartenes más grandes de ser necesario.

2 – HACÉ EL BOLLO

- Agregá de a poco la **mezcla de harina** al bowl, mezclá con las manos hasta formar un bollo tierno. **TIP:** Podés agregar un poquito de agua fría para ayudar a unir la masa.
- Dejá reposar de 10 a 30 minutos en la heladera.
- Enhariná un poco tu mesa de trabajo limpia, y colocá el **bollo**. Agregá un poco de harina sobre el bollo, y con un palo de amasar estirá el bollo (si no tenés palo de amasar, podés usar una botella de vidrio recta limpia, como las de vino).
- Colocá la **masa estirada** sobre un molde, que cubra la base y los costados del molde. Recortá la masa que sobra del molde para hacer la decoración de arriba.



3

3 – DERRETÍ EL MEMBRILLO Y FORMÁ LA PASTA FROLA

- Cortá el **membrillo** en cubitos y llevalo a una sartén a fuego bajo con un chorrito de agua o vino blanco hasta que se derrita un poco.
- Verté el **membrillo derretido** sobre la masa de tarta del molde.



4

4 – DECORÁ LA PASTA FROLA

- Con el resto de masa, volvé a unir en un bollo y estíralo nuevamente. Podés cortar la masa estirada en tiras para decorar como la clásica pasta frola, o podés estirla hasta que tenga el tamaño del molde, y con un cortador hacer el diseño que gustes. **TIP:** podés usar una tapita de gaseosa enharinada para hacer círculos ☺
- Colocá la masa con tu diseño sobre el membrillo, y presioná los bordes para que se una con la masa de abajo.




5

5 – TERMINÁ EL RELLENO

- Horneá a 200°C por 25 a 30 minutos hasta que esté dorada. Retirá del fuego y decorá inmediatamente con **coco** los bordes de la **pasta frola**.
- Dejá enfriar antes de servir, ¡y a disfrutar!

Esparcí el amor, compartí la comida

 holaveggiear

