



LA DE HOY... LA DE SIEMPRE

## La Pasta Frola Perfecta

### INGREDIENTES:

#### PARA LA MASA

125 gramos de manteca

125 gramos de azúcar

1 huevo y 1 yema

Unas gotitas de esencia de vainilla

250 gramos de harina leudante

#### PARA EL RELLENO

400 gramos de Dulce de Membrillo o Batata Canale

2 cucharadas de azúcar

1 chorrito de vino tinto o licor de naranjas

### PREPARACIÓN:

Mezclá la manteca con el azúcar, la vainilla, la yema y el huevo hasta formar una pasta.

Agregá, de a poco, la harina hasta formar una masa muy tierna

Forrá tu molde y dejá reposar en la heladera. Reservá algo de masa para la decoración.

Cortá el dulce en cubitos y calentalo en una cacerolita con el vino o el licor y el azúcar. Cuando se forme una mermelada espesa, retirá y dejá enfriar.

Rellená el molde y decorá con tiras de masa.

Llevá al horno caliente por 30 minutos y listo!