



los
secretos
de Lupe

PASTA FROLA

Cocina Uruguaya

Ingredientes:

Mantequilla 150 gr
Huevos 2 unidades
Harina Leudante 400 gr
Azúcar 100 gr
Ralladura de 1 limón
Membrillo 400 gr

Preparación:

Colocar la harina en forma de corona en un bol.
Agregar el azúcar.
Desgranar la mantequilla en el centro.
Incorporar los huevos, la ralladura de limón.
Mezclar bien amasando y hacer una bola.
Dejar reposar la masa 15 minutos.
Precalentar el horno a 180°C.
Engrasar un molde y extender la masa en la base.
Diluir el membrillo cortado en pequeños trozos en un poquito de agua tibia y dejarlo suave para extender.
Tomar $\frac{3}{4}$ partes de la masa y reservar el otro $\frac{1}{4}$ para las tiras de adorno.
Estirar bien la masa y colocar en la tartera y con los dedos la estiramos haciendo un pequeño borde alrededor un poquito más levantado.
Colocar el dulce bien extendido sobre la masa.
Con la masa sobrante hacer tiras para formar el enrejado típico de la Pasta Frola.
Cocinar durante 30 minutos o hasta ver los bordes dorados.

¡Hasta la próxima!