

Pasta Frola

Ingredientes Masa:

400gr harina

1 sobre de Levadura Royal

1 cucharadita de azúcar avainillado

150 gr mantequilla sin sal a temperatura ambiente cortada en dados

100gr azúcar

2 huevos batidos a mano (Reservar un poco para pintar la masa)



Ingredientes Relleno:

500gr de carne de membrillo

2-3 cucharadas de agua

Elaboración:

Unimos la harina con la levadura y unimos la mantequilla con las manos. Cuando esté unido le añadimos los huevos batidos con el azúcar y el azúcar avainillado hasta formar una bola con la masa. La envolvemos en papel film y la metemos en la nevera. Dejamos enfriar una media hora como mínimo.

Mientras tanto, ponemos la carne de membrillo cortada en cubitos a calentar al baño maría con dos o tres cucharadas de agua y vamos aplastando con un tenedor hasta tener una especie de mermelada.

Ya podemos ir encendiendo el horno (sólo por abajo) a unos 180° y mientras se enfría nuestro relleno de membrillo, separamos la bola en dos; una bola grande y otra más pequeña que será para hacer las tiras que se cruzan sobre la tarta. Extendemos la masa de la bola grande y con ella forramos el molde que vamos a usar. Vertemos dentro el membrillo, untándolo por todo la base, formando una capa fina.

Extendemos la bola de masa pequeña para cortar las tiras que iremos cruzando por encima del relleno de membrillo y pintamos la masa que se ve con el huevo batido que habíamos reservado.

Metemos al horno hasta que la masa esté dorada (unos 20 ó 25 minutos más o menos) y no abrimos el horno antes de pasados 15 minutos para mirar...! Recordemos que lleva levadura y la masa no subirá si abrimos el horno antes de pasados 15 ó 20 minutos...

