

Pasta frola

Ingredientes

Harina leudante	240 g
Azúcar	75 g
Manteca	75 g
Huevo	1 u
Leche	c/n (aprox. 25 cc)
Esencia de vainilla	a gusto
Ralladura de limón	a gusto
Dulce de batata	350 g

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos en un recipiente y agregar la manteca fría, cortada en cubitos.

Integrar con la punta de los dedos o la ayuda de un cornet.

Agregar la ralladura, la esencia, el huevo y la leche de a poco, hasta formar una masa.

Refrigerar envuelta en papel film por 15 minutos.

Estirar sobre la mesada enharinada.

Con $\frac{2}{3}$ partes de la masa cubrir un molde de 22 cm de diámetro, previamente enmantecado.

Rellenar con el dulce pisado.

Estirar la masa que sobró y cortar tiritas.

Decorar la superficie de la tarta y pincelar con huevo batido.

Hornear a 180°C - 200°C hasta dorar.

***Tip:** Para pisar fácilmente el dulce se recomienda agregarle 25 cc de agua hirviendo o 25 cc de algún licor o vino dulce (ej. Moscato)

*** Todas las recetas son exclusivas de las clases Flopi Diaz ***