

Pasta Flora

Ingredientes:

Para la masa:

Mantequilla, 125 g
Azúcar, 120 g
Ralladura de 1 limón, (o esencia de Vainilla)
Yemas, 1
Huevo, 1
Harina Levante, 250g
Para Tartera Desmontable de 22 o 24 cm.

Para Relleno:

Dulce De Membrillo; 300g.
Azúcar; 1 Cucharada.
Vino dulce, un chorrito (opcional)

Elaboración:

Mezclar la mantequilla con el azúcar, la ralladura, yema y huevo. Hasta convertir todo en una pasta añadir rápidamente la harina y unir. Formar un bollo muy tierno sin amasar.

Forrar la tartera con 2/3 de la masa y ponerla un rato en frío.

Calentar el dulce de membrillo con el azúcar y el vino en una cazuela, hasta conseguir una especie de mermelada espesa.

Por ultimo rellenar el molde forrándolo con la masa, añadir la mermelada y con unos trozos de masa hacer unas tiras para adornar la parte superior de la tarta.

Cocinar en horno a unos 200 C, durante 20 o 30 minutos.



