



PASTAFLORA

Un paso a paso para lograr una de las tartas más queridas por los argentinos

Ingredientes:

- **125 gr** manteca o margarina
-
- **125 gr** azúcar
-
- **1** huevo
- ralladura de 1/2 limón
- esencia de vainilla
-
- **250 gr** harina leudante
- **600 gr** dulce de membrillo

Preparación:

- Cremar manteca y azúcar
- Agregar ralladura de limón, el huevo y la esencia.
- Integrar la harina leudante
- Formar un bollo tierno sin amasar
- Envolver en film y llevar a la heladera mínimo 2 horas.
- Espolvorear mesa con harina
- Con las 3/4 partes de masa estirar y forrar un molde.
- Poner encima el dulce de membrillo. Previamente a pisarlo ponerlo en el microondas 1 minuto.
- Hacer el enrejado con la masa restante.
- Pintar con huevo batido. Ojo solo las tiras no el borde.
- Llevar a cocinar en horno 190° durante 25 minutos aprox.

Celestina

— BAZAR & DECO