

Pasta Frola

Ingredientes

Masas Real

Manteca	250 gr.
Azúcar impalpable <i>Emeth</i>	225 gr.
Huevos	2
Miel <i>Emeth</i>	15 gr.
Vainilla <i>Emeth</i>	c/n
Harina	500 gr.
Polvo para hornear <i>Emeth</i>	5 gr.

Relleno

Membrillo <i>Emeth</i>	350 gr.
Vino borgoña	7 cm3

Elaboración

Mezclar la manteca y el azúcar impalpable *Emeth* hasta que se integren bien.

Agregarle despacio los huevos, la miel *Emeth* y la vainilla *Emeth*.

Finalmente incorporarle la harina y el polvo para hornear *Emeth* previamente tamizados hasta que se unan bien. Antes de utilizar llevar al frío. Estirar la masa a 5 mm de espesor.

Forrar un molde de 18 ó 20 cm de diámetro.

Colocar el membrillo *Emeth* en una manga con un pico liso n° 10 y ponerlo en forma de espiral dentro de la tarta, de manera que la base quede totalmente cubierta.

Arriba del membrillo *Emeth* colocar 5 tiras de masa, pintarlas con huevo y cruzarle en forma de rombos otras 5 tiras y pintarlas con huevo. Cocinar a 180 °C durante 30 minutos.

Una vez fría desmoldarla y pintar con jalea *Emeth*.

Colocarle coco rallado *Emeth* en el borde superior.