RecetaKA

MINI PASTA FROLA



Ingredientes para 6 porciones: Base: 200 g mantequilla *(punto pomada)* / 80 g azúcar / 2 huevos / ralladura de limón / esencia de vainilla / 400 g harina / 10 g polvo de hornear / sal **Relleno:** 500 g dulce de membrillo / leche *(c/n)* **Para decorar:** 1 huevo / coco rallado *(opcional)* / azúcar glas *(opcional)*

LACTEOS HUEVOS CONTIENE GLUTEN

Elaboración

1. **La masa:** Batir la mantequilla con el azúcar hasta blanquear. Añadir los huevos uno a uno. Seguir batiendo.
2. Tamizar los ingredientes secos y mezclar suavemente con la espátula con movimientos envolventes hasta integrar bien.
3. Volcar sobre la mesa y terminar de unir *(sin amasar).* Dividir la masa en bolas de 80g. , envolver en film y a la nevera 20 minutos.
4. Estirar rápidamente la masa con un rodillo a un espesor de 6mm / 7mm.
5. Envolver la masa en el rodillo y llevar al molde previamente preparado. Fonzar correctamente el molde. Cortar la masa sobrante.
6. La masa sobrante meterla entre dos láminas de film transparente y estirar con rodillo.
7. Poner sobre una tabla de cortar y llevar al congelador durante 10'
8. **El relleno:** En un cazo pequeño derretir a fuego medio el dulce de membrillo agregando pequeñas cantidades de leche hasta obtener una crema de una consistencia ligeramente menor que la del dulce original. Si es necesario batir con varillas.
9. Volcar en cada molde 80g de relleno. Disponer uniformemente y cortar la masa sobrante.
10. **Adornando la tarta:** Sacar la masa del congelador y pintar con huevo.
11. Cortar 8 tiras finas de igual grosor.
12. Con las tiras hacer un enrejado sobre la superficie de la tarta presionando los extremos sobre el borde de la tarta para pegar correctamente
13. Hornear en horno precalentado a 170º por 25'. *(o hasta que la superficie esté ligeramente dorada)*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Red de Escuelas de Cocina Infantil