

Pastafrola sin TACC

Por Mamacocina



Ingredientes

- 100g membrillo/batata
- 1 taza harina de almendras (o su reemplazo por premezcla)
- 1 taza harina de coco
- 2 tazas premezcla
- $\frac{3}{4}$ de azúcar
- 4 cdas leche en polvo
- 1 cda polvo para hornear
- 2 huevos
- 50ml aceite
- 1 cdita esencia
- Leche líquida para integrar

Procedimiento

- ① En una sartén a fuego mínimo agregamos un poco de agua (25ml aprox) 100 g de membrillo o batata y esencia de vainilla.
- ② Esto lo dejamos hasta que se derrita y quede como mermelada.
- ③ En un bol agregamos los secos (harinas, premezcla, azúcar, leche en polvo, polvo para hornear)
- ④ Luego los dos huevos, la esencia y el aceite y mezclamos.
- ⑤ Para terminar de unir vamos agregando leche líquida, solo para integrar y formar la masa.
- ⑥ Esparcimos la masa en un molde de tarta (debe quedar masa para hacer las tiras de arriba)
- ⑦ Sobre esa base vertemos el dulce y arriba agregamos las tiras de masa.
- ⑧ Cocinamos en el horno a 180° por 30 minutos aproximadamente.

¡A disfrutar!

Receta cortesía de Mamacocina