

REPOSTERÍA

PASTA FLORA

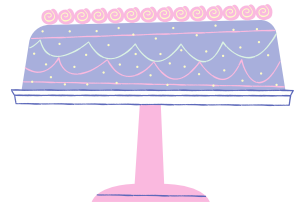
INGREDIENTES:

- 1/4 kg. de manteca
- 1/4 litro de aceite quemado frío
- 3 Huevos
- 1/2 kg. de Azúcar
- 1'5 kg. de Harina
- 1 vaso de vino de Jerez
- 1 cucharada de bicarbonato
- Ralladura de Limón

Mezclar la manteca con el vino y el aceite trabajándola muy bien. A continuación agregar el azúcar, los huevos, y por último la harina con el bicarbonato y la ralladura de limón.

Hay que amasarla muy bien hasta que la masa esté bien ligada.

Con moldes hacemos las tortas y se pueden rellenar con cabello de ángel.



Receta de:
Manolita Baeza Ramón