



PEPAS TIPO MASAS SECAS

INGREDIENTES

- ℘ 125 g azúcar
 - ℘ 125 g manteca pomada
 - ℘ 1 huevo
 - ℘ 1 yema
 - ℘ esencia vainilla
 - ℘ 300 g harina
 - ℘ 1 cucharadita de polvo para hornear
- Membrillo, batata, dulce de leche o crema pastelera (sisi, con pastelera son un viaje de ida)



PROCEDIMIENTO

Batir la manteca con el azúcar, y la vainilla.

Incorporar los huevos.

Sumar la harina con el polvo para hornear, en lo posible tamícenlo para generar mejor textura.

Mezclar hasta que la masa tome y sea tierna (no amasar).

Envolver en film y dejar reposar en la heladera por 30 minutos.

Hacer rollitos con la masa, cortar de 1 cm de espesor (A mi me gusta hacerlas chiquitas)

Apoyar las masitas sobre una placa enmantecada, o aceitada con aerosol.

Hacer un hueco en el centro con el dedo y colocar una cucharita de dulce de membrillos.

Horno moderado por 10 minutos aproximadamente (No cuelguen porque una vez que hacen el piso no tardan nada en quemarse.)