

Pastafrola de limón para el mate: receta sencilla, económica y sabrosa

07/10/2024



Para muchos, la merienda es uno de los momentos más esperados del día, porque es la ocasión ideal para relajarse y disfrutar de algo delicioso. En este contexto, para esos momentos donde te surgen las dudas respecto a que preparar para acompañar los mates, te presentamos una receta de pastafrola de limón, una innovadora forma de preparar este clásico platillo que se te hará irresistible por su explosión de sabores.

Es una opción perfecta para los comensales que quieren comenzar a sumergirse en el universo de la pastelería y los postres, ya que es muy sencilla de hacer, no requiere de muchos conocimientos gastronómicos y además su receta base es muy versátil porque se adapta a cualquier relleno, brindando miles de posibilidades a un único plato y además rendidor, debido a que alcanza para gran cantidad de porciones.



Ingredientes

Para la masa:

- 400 gramos de harina leudante o 0000
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 180 gramos de azúcar
- 2 huevos
- 200 gramos de manteca pomada
- Ralladura de $\frac{1}{2}$ limón
- Pizca de sal

Para el relleno:

- 2 huevos
- 500 ml de leche
- 150 g de azúcar
- 50 g de harina 0000
- Ralladura de un limón
- Jugo de $\frac{1}{2}$ limón

Preparación

-Para comenzar con el relleno, van a colocar en un recipiente los huevos, junto con la leche, el azúcar y la harina. Van a batir bien hasta que todos los ingredientes se integren de manera uniforme, hasta obtener una masa homogénea, si quieren también lo pueden hacer en licuadora para acelerar el proceso y conseguir una textura más compacta y suave.

-Luego, agregarán la ralladura y el jugo del limón, y mezclarán nuevamente. Llevá la preparación al microondas a máxima potencia por 2 minutos, y luego revolvé con un batidor para evitar que se formen grumos. Si la mezcla aún no está lo suficientemente espesa, repetí este paso hasta alcanzar la consistencia deseada, si lo desean pueden hacerlo en una olla a fuego mínimo, sin dejar de revolver.

-Para la masa, van a batir la manteca a punto pomada junto con el azúcar, agregándole la ralladura y el jugo del limón. Añadir, posteriormente, los huevos de a uno, mezclando hasta que todo quede bien unido. Incorporar la harina y la sal, removiendo pero sin amasar. Estirar la masa y llevar a la heladera por 30 minutos para que descanse.

-En el armado, van a dividir la masa en 2/3 para la base y el resto para la cobertura típica de la pastafrola. Colocar la masa en un molde para tarta, pinchar con un tenedor para que no se infle y verter la crema de limón fría, esparciéndola de forma pareja.

-Con el resto de la masa, formarán el enrejado clásico del postre, cortando tiras finas. Pincelarán con huevo batido por encima para que quede dorado y luego lo llevarán a un horno precalentado a 180 °C en la parte baja del horno por unos 40 minutos, o hasta que esté dorada. Dejarán enfriar, decorarán con azúcar impalpable si les gusta y listo para disfrutar.

Fuente: Crónica