

Pasta frola

L'Argentina

Marcela Martínez

Ingredients

350 g de farina
150 g de margarina
2 rovells d'ou
4 cullerades de sucre
1 cullerada de llet
1 cullerada de bicarbonat
1 culleradeta de sucre de vainilla
400 g de codonyat



Preparació

Desfeu la margarina amb els rovells i la llet en un recipient i barregeu-ho bé. Tot seguit, afegiu-hi la farina, el sucre, el bicarbonat i el sucre de vainilla. Amasseu bé la barreja. Estireu la massa i deixeu-la ben fina.

Greixeu un motlle i enfarineu-lo perquè no s'enganxi el pastís de codony. Poseu la capa fina de massa al motlle i retalleu-ne les vores. Mentrestant, enceneu el forn a temperatura alta per a escalfar-lo.

Talleu el codonyat a trossets i desfeu-lo afegint-hi 5 culleradetes d'aigua calenta. Remeneu-ho fins que quedi una mena de confitura i aboqueu-la al motlle anterior.

Fiqueu el pastís al forn aproximadament 45 minuts. Deixeu-lo refredar i ja estarà llest per menjar.