

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Tradicional

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 350 g de harina
- 150 g de Maizena
- 1 cucharadita de levadura en polvo
- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 150 g de azúcar
- 3 yemas
- 100 ml de vino dulce
- Esencia de vainilla
- 250 g de mermelada

Preparación:

Paso 1

En un bol mezclamos la mantequilla con el azúcar, hasta formar una crema, incorporamos las yemas de a una, luego agregamos las harinas tamizadas en tandas, alternando con el vino. No debemos amasar demasiado porque si no nos quedará dura la masa al cocinarla. Cuando tengamos una masa tierna la metemos en el frigo 30 minutos. Engrasamos y enharinamos un molde de 25 cm. Forramos con parte de la masa, rellenamos con la mermelada. Estiramos masa y cortamos tiritas, las vamos cruzando por encima de la mermelada. Pintamos con huevo y llevamos al horno unos 25-30 minutos.