

PASTISETS DE MEMBRILLO

INGREDIENTES

*Dos vasos de Aceite
Un vaso de mistela o moscatell
Harina la que entre
Un huevo (optativo)
Confitura de membrillo*

PREPARACIÓN

Se ponen todos los ingredientes en un bolo, se mezcla todo y se amasa muy bien hasta conseguir una pasta homogénea, una vez preparada la masa se hacen unas obleas finas, se rellenan con la confitura de membrillo y se e da forma de media luna o empanadilla, se cuecen al horno hasta que estén un poco dorados