

Receta de Torta Dulce de San Blas

03 Feb 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que celebramos la fiesta de **San Blas**, os dejo la receta de una rica Torta que lleva el nombre de este Santo Patrono de muchos de nuestros pueblos, espero que os guste y preparéis en casa esta **Torta de San Blas**, seguro que os gustará.

Ingredientes

- Harina (475 grs)
- Azúcar (100 grs)
- Mantequilla (185 grs)
- Huevos (uno)
- Levadura royal (un sobre)
- Aceite de oliva (40 ml)
- Leche (25 ml)
- Anís (un chorrito)
- **Para la cobertura:**
- Claras de huevo (dos)
- Anís (un chorrito)
- Azúcar glas (seis cucharadas)
- Chocolate negro (cuatro o cinco onzas)

Modo de Preparación

- Poner la harina, el azúcar y la levadura en un bol
- En otro bol poner el huevo, el aceite, la leche y el chorrito de anís, mezclar bien todo y añadir la mezcla al otro bol con la harina y volver a mezclar añadiendo la mantequilla que debe estar a punto de pomada
- Volcar toda la mezcla sobre la encimera y amasar suavemente hasta que quede bien homogénea
- Poner papel de horno sobre la bandeja del horno y poner la masa encima, estirarla con un rodillo e ir dando forma de torta
- Podéis hacer unos adornos en el borde, pero es opcional
- Precalentar el horno a 180°
- Meter la bandeja con la torta en el horno y dejar unos 20 minutos
- Preparar la cobertura montando las claras a punto de nieve, añadir el azúcar glas poco a poco y el chorrito de anís
- Cuando esté hecha la torta, sacarla del horno y extender la cobertura por encima, volver a meter al horno apagado para que con el calor que queda se seque el glaseado

Torta Dulce de San Blas

Publicado en Mis Recetas Caseras (<https://www.misrecetascaseras.com>)

- Derretir el chocolate y echarlo en una manga pastelera
 - Escribir Torta de San Blas
 - Servir acompañada de un buen café y....buen provecho!!!
-