

Receta de Tortas De San Blas

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana que se celebra en muchos lugares la fiesta de San Blas, os dejo esta receta de unas ricas tortas con el nombre de este santo.

Ingredientes

- Huevos (ocho, apartar 2 claras para luego hacer la glasa)
- Harina (1kg)
- Levadura (dos sobres)
- Mantequilla o margarina (250 grs.)
- Esencia de anís
- Azúcar (medio kilo)

Modo de Preparación

1. Cascar los huevos en un bol , reservar dos claras para luego,y batir muy bien, añadir el azúcar y seguir batiendo
2. Incorporar la mantequilla o margarina a punto de pomada y volver a batir
3. Echar unas gotas de esencia de anís (cantidad a vuestro gusto)
4. Volcar la harina y la levadura y amasar bien a mano, o con ayuda de un robot de cocina
5. Dejar reposar la masa por lo menos media hora
6. Precalentar el horno a 180 grados con calor arriba y abajo
7. Hacer porciones la masa y darle formas alargadas u ovaladas
8. Forrar la parrilla del horno y colocar las tortas un poco separadas entre si pues luego crecen con la cocción, meter al horno y dejarlas unos veinte minutos aproximadamente
9. Preparar la glasa mezclando las dos claras de huevo a punto de nieve y echar azúcar al gusto
10. Sacar las tortas cuando estén hechas y en caliente extender la glasa con el dorso de una cuchara, cuando las tortas se enfríen la glasa se endurece y están listas para tomar o regalar en San Blas.