

## 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.