RecetaKA

TORTA DE SAN BLAS



Ingredientes para 12 personas: 465 g de harina / 1 sobre de levadura
200 g de azúcar / 3 huevos / 185 g de mantequilla / 25 ml de leche / 1 Cdta de anis / 40 ml de aceite de girasol

Para la cobertura: 250 g azúcar glas / 2 claras de huevo /1 cdta de anís / 4 onzas de chocolate

Para hacer la masa de la torta

1. Poner en un bol el huevo, el aceite, el anís y la leche. Batir y añadir la mantequilla a punto de pomada. Remover
2. Añadir la harina con la levadura y el azúcar en un bol. Amasar con las manos como si fuera pan hasta conseguir una bola compacta, añadir otra cdta de anís y seguir amasando hasta conseguir una masa compacta, suave y flexible.
3. Colocar la masa sobre una bandeja de horno cubierta con papel de hornear. Darle forma redonda con un rodillo. Dejar reposar un rato. Con la parte trasera de un tenedor, aplastar el borde haciendo muescas alrededor de toda la torta. Hornea a 175ºC durante 20 minutos hasta que esté dorada por la parte de abajo.

Para hacer el glaseado

1. Poner en un bol las claras de huevo con el azúcar y el anís. Mezclar bien y extender por encima de la torta. Introducirla en el horno y aprovechar el calor residual de haber horneado la torta para secar el glaseado.
1. Hacer un cucurucho con papel de hornear y hacerle un agujerito fino en la punta. Derretir el chocolate, introducir en el cucurucho y escribir encima de la torta "San Blas".

Red de Escuelas de Cocina Infantil

Nota: *Al cocinar los niños tendrán que realizar tareas que no siendo realizadas con cuidado, conllevan riesgos (cortar, hervir, pelar...). Aunque en La Escuela aprenden a realizarlas con prevención, es importante que en casa los padres* ***supervisen, ayuden y se diviertan*** *cocinando con los niños*

Red de Escuelas de Cocina Infantil