

## **SAN BLAS OPILA** (San Blas, otsailak 3)

### **Osagaiak:**

Kilo bete urun  
500 gr. azukre  
6 arrautza

Sobre eta erdi Royal  
Anis-esentzia poto bat  
200 gr. txerri gantza edo gurina

### **Gaineko txuria egiteko:**

2 arrautzen txuringoa  
Glass azukrea (300 gr.)  
Limoi, anis tantatxoak



Gantza urtu eta gainontzeko osagaiekin nahastu: oratu, oratu, oratu eta oratu.

Egoten utzi (ahal dela, pare bat ordu), eta nahi bezalako forma eman ondoren, oso bero egon behar duen labean sartu 20 minutuz, gutxi gora-behera (tartean behin, kukuren bat egin).

**Kapa zuria:** arrautza-zuringo bi harro-harro jarri eta gero, 300 gr. azukre hautsa (glass azukrea) gehituaz joan, limoi-ur tantatxo batzuekin eta anis potoan gelditutako arrastoarekin batera.

Sanblasa egin eta gero, ore zuri horrekin estali eta lehortu arte itxaron.

*Eskoriatza, 2020eko  
(Miren Dz. de Gereñu)*

*sailak 13*

## **TORTA DE SAN BLAS** (San Blas 3 de febrero)

### **Ingredientes torta:**

- 1 kg. de harina
- 500 gr. de azúcar
- 6 huevos
- 1 ½ de royal
- 1 frasco esencia de anís
- 200 gr. de manteca de cerdo o mantequilla

### **Ingredientes capa blanca:**

- 2 claras de huevo
- Azucar glass (300 gr.)
- Gotitas de limón, anís..



**Derretir la manteca y mezclar con el resto de los ingredientes: amasar, amasar, amasar y amasar...**

**Dejar reposar (a poder ser unas 2 h.), y después de darle la forma deseada, introducirlo en el horno muy caliente, aprox. 20´ (mirarlo de vez en cuando).**

**La capa blanca: 2 claras de huevo a punto de nieve, a las que iremos incorporando el azúcar glass (300 gr.), unas gotitas de limón y alguna gotita de anís que nos haya quedado del frasco.**

**Una vez hecha la torta, cubrirla con esta pasta blanca y esperar a que se seque.**

Eskoriatza, 13 de febrero de 2020  
(Miren Dz. de Gereñu)