



San Blas

## **torta de san blas**

1Kg de harina  
500 gr. de azucar  
6 huevos  
1'5 de royal  
1 frasco de esencia de anís  
200 gr. de manteca de cerdo o mantequilla

**Ingredientes capa blanca**  
Azucar glass (300gr.)  
Gótitas de limón, anís

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

Dejar reposar ( a poder ser unas dos horas) y después darle la forma deseada, introducirlo en el horno muy caliente, aproximadamente 20 '(mirar de vez en cuando

La capa blanca: 2 claras de huevo a punto de nieve, a las que iremos incorporando el azucar glass (300 gr.) unas gotitas de limón y alguna gotita de anís que nos haya quedado en el frasco.  
Una vez hecha la torta, cubrirla con esta pasta blanca y esperar a que se seque.