

SAN BLÁS

Ingredientes

2 ½ Kg. harina tamizada
12 huevos
1 Kg. de azúcar
400 gr. de mantequilla
2 sobres de royal
esencia de anís

Preparación

Separamos las claras de 2 huevos y reservamos. Ponemos en un bol los 10 huevos enteros y las yemas de los 2 huevos (que hemos separado de las claras), le añadimos el azúcar y lo batimos con la batidora, le añadimos la mantequilla y seguimos batiendo, le añadimos la esencia de anís y mezclamos con la varilla a mano (para que no se evapore el aroma de la esencia de anís).

Ponemos en un bol parte de la harina tamizada con el royal (dejando una cantidad reservada) le vamos añadiendo el resultado del batido y vamos mezclando bien. A continuación lo volcamos en una superficie plana enharinada y vamos amasando, (siempre de fuera hacia adentro) añadiendo la harina restante poco a poco, según nos lo vaya pidiendo la masa, hasta conseguir que no se nos pegue, ni en la superficie ni en las manos. Tapamos con un trapo limpio y dejamos reposar un ratito.

Calentamos el horno a 180°. Damos la forma a las tortas de San Blás y metemos al horno con papel especial para horno o papel de estraza, aproximadamente 30 minutos. (comprobamos un poco antes), sacamos cuando estén hechos y los pintamos con el baño blanco en caliente (podemos hacerlo con una cuchara) y si queremos podemos decorarlo con las letras de chocolate una vez frío (con una manga pastelera, con boquilla fina).

El chocolate lo deshacemos al baño María.

Baño Blanco

Ingredientes

2 claras (que tenemos reservadas)
400 gr. de azúcar glas
1 pellizco de sal
el zumo de un limón
chocolate de cobertura o de hacer
(si queremos ponerle las letras)

Preparación

Ponemos en un bol las claras de huevo, le añadimos el azúcar glas, levantamos a punto de nieve fuerte le añadimos el zumo de limón (para dar brillo) comprobamos que está hecho cuando volcamos el recipiente y no se cae. Lo reservamos para añadirle a las tortas una vez las hemos sacado del horno.