



SOCIEDAD CULTURAL RECREATIVA  
**BASO-ETXEA**

KULTUR ETA JOLAS ELKARTEA

Juan de Garay, 4 – 20008 DONOSTIA

943 21 88 47

scrbasoetxea@yahoo.es

www.basoetxea.org

## Tortas de San Blás

---

### Ingredientes:

- 6 Yemas de huevo
- 300 gr. de azúcar
- ½ copa de anís
- 1 Cucharada de levadura
- 115 gr. de mantequilla

### Elaboración:

Se trabaja todo en un recipiente incorporando la harina poco a poco; cuando la masa este espesa se saca sobre la mesa y se sigue amasando y añadiendo harina hasta que se desprenda perfectamente de las manos. Se forman las tortas redondas o alargadas y se meten al horno a 180º durante 30 minutos aproximadamente. Se levantan las claras de 2 huevos a punto de nieve con 100 gr. de azúcar molida vertiendo sobre las tortas y las tenemos 5 minutos más en el horno.

## Opillas de San Blás

---

### Ingredientes:

- 1/2 Kg. de harina
- 15 g. de levadura en polvo
- 200 g. de azúcar
- 2 huevos
- 65 g. de mantequilla
- 65 g. de manteca
- 1 cucharadita de anís en grano molido (anís verde, de venta en herboristerías) ó 1/2 gramo de esencia de anís.



SOCIEDAD CULTURAL RECREATIVA

**BASO-ETXEA**

KULTUR ETA JOLAS ELKARTEA

Juan de Garay, 4 – 20008 DONOSTIA

943 21 88 47

scrbasoetxea@yahoo.es

www.basoetxea.org

## Elaboración:

- 1) Poner la mantequilla y la manteca en punto de pomada.
- 2) Poner la harina en la superficie de trabajo y formar un volcán. Añadir todos los ingredientes y amasar con las manos hasta conseguir una masa lisa. Formar una bola y dejar reposar en el frigorífico envuelta en film durante 1/2 hora.
- 3) Precalentar el horno a 180º C.
- 4) Estirar la masa con un rodillo hasta que tenga 1 cm. de grosor y cortarla con un cuchillo en la forma que se quiera, debiendo tener un diámetro de 10 a 15cm. aproximadamente. También se pueden hacer rosquillas pequeñas. Poner en una placa de horno cubierta con papel sulfurado.
- 5) Meter al horno durante 10 minutos aproximadamente, hasta que estén muy ligeramente doradas.

Para hacer el baño blanco, mezclar 2 claras de huevo con 30 g. de azúcar en un cazo al baño María hasta que el azúcar se disuelva. Seguidamente montar con la batidora o en un robot y añadir 30 g. de azúcar glas. Bañar las Opillas o rosquillas y meter de nuevo al horno hasta que se seque el baño, manteniendo la puerta del horno ligeramente abierta. Si se quiere poner el nombre encima, derretir un poco de chocolate, ponerlo en un cartucho de papel y dibujar el nombre sobre las opillas.