

Tortas de Pascua



TIEMPO DE ELABORACIÓN: 6 horas

INGREDIENTES (Para 4 personas)

- 1Kg. de harina.
- 1 vaso de almendras peladas.
- 1 bolsa de piñones.
- 3 vasos de azúcar.
- 1 copa de anís.
- 1 vaso de naranja escurrida.
- 1 vaso de aceite.
- Una pizca de matalauva.
- 1 trozo del tamaño de un "duro" de levadura.
- 1/2 vaso de agua.
- 2 papeletas de gaseosas.

ELABORACIÓN:

Elaboración de la masa: En un recipiente se echa la harina, las almendras, los piñones, matalauva, azúcar, naranja, aceite, anís y la levadura deshecha en el agua templada y las papeletas de gaseosas; Se hace como si fuera un pan y se deja reposar como 3 horas y cuando bufa, se separa en cuatro tortas redondas y se vuelven a dejar tapadas durante 30 minutos. Se bate un huevo y con una brocha se "pintan" por encima y se le ponen almendras, azúcar y se meten al horno durante 45 minutos.

DIFICULTAD: ALTA