

Islas Baleares

Tempo





1h 50'

Racións





10

Alérxenos

-  Cereais con glute
-  Ovos

Alternativas

-  Vegana
-  Sen glute



Flaó Eivisenco

Ingredientes para a base

- 250 g de fariña de repostaría
- 1 ovo
- 20 g de manteiga de porco (a temperatura ambiente)
- 2 culleriñas de licor de anís
- A reladura dun limón
- 35 g de azucre
- Sal
- Anís en gran

Ingredientes para o recheo

- 600 g de requesón
- 4 huevos
- 220 g de azúcar
- Hierbabuena fresca
- Azucre glas
- Hortelá fresca

O flaó eivisenco é unha icona da repostaría tanto de Eivisa coma de Formentera

Elaboració

1. Prequentamos o forno a 180 °C e preparamos a base mesturando os seus ingredientes todos e de maneira que nos quede unha masa consistente. A continuación, facemos unha bóla con ela e deixámola repousar, tapada, durante uns 25 minutos. Pasado ese tempo, estirámola nun molde para tortas duns 20 cm de diámetro.
2. Preparamos agora o recheo: picamos miúda a hortelá, batemos os 4 ovos xunto co azucre e ímoslle agregando a esa mestura o requeixo mais a herba aromática picada sen deixar de batermos, que quede ben integrado.
3. Repartimos o recheo sobre a base e enforamos durante 55 minutos.
4. Retiramos a torta do forno, deixámola arrefecer e, despois, empoámoslle azucre glas por riba e decorámola con máis follas de hortelá.

Alternativas

·Para facermos a torta en versión vegana, podemos trocar o requeixo por queixo vegano tipo requeixo de améndoas; a manteiga de porco, por aceite de oliva virxe extra; os ovos da base, por liñaza moída, e os do recheo, por tofu sedoso batido. Para facermola en versión sen glute, o que podemos é substituír a fariña triga de repostaría por unha mestura de fariñas sen o alérxeno en cuestión: de avea, de arroz e de garavanzos (unha pouca).

Antigamente, tan só se elaboraba no Domingo de Pascua. Na actualidade, en calquera momento do ano