

Islas Baleares

Tiempo





1h 50'

Raciones





10

Alérgenos

-  Cereales con gluten
-  Huevos

Alternativas

-  Vegana
-  Sin gluten



Flaó Ibicenco

Ingredientes para la masa

- 250 g de harina de repostería
- 1 huevo
- 20 g de manteca de cerdo a temperatura ambiente
- 2 cucharaditas de licor de anís
- Ralladura de 1 limón
- 35 g de azúcar
- Una pizca de sal
- Semillas de anís

Ingredientes para el relleno

- 600 g de requesón
- 4 huevos
- 220 g de azúcar
- Hierbabuena fresca

El flaó es uno de los iconos de la repostería de las islas de Ibiza y Formentera

Elaboración

1. Precalentar el horno a 180°C. Mezclar todos los ingredientes para la masa y amasar. Hacer una bola y reposar tapada durante unos 25 minutos. Estirar la masa en el molde.
2. Batir los huevos junto al azúcar e ir añadiendo el requesón y las hojas de hierbabuena picadas fino.
3. Hornear durante 55 minutos a 180°C. Retirar del horno y dejar enfriar.
4. Para servir: Espolvorear con azúcar glas y decorar con hojas de hierbabuena.

Elaboración

Para la versión vegana se puede sustituir el requesón por un queso vegano tipo requesón de almendras. La manteca de cerdo por aceite de oliva virgen extra. Los huevos de la masa por semillas de lino molidas y los huevos del relleno por tofu sedoso batido.

La harina de repostería de trigo para la versión sin gluten se sustituye por una mezcla de harina sin gluten tipo: Avena y arroz con un poco de harina de garbanzos.

Antiguamente se elaboraba exclusivamente el Domingo de Pascua, pero en la actualidad, se prepara durante todo el año