

Aragón

Tempo



30'

Repouso




1h

Racións



4

Alérxenos

 Cereais
con glute

Alternativas

 en glute

Tortas del alma

É típico é consumir as «tortas de alma» no 2 de novembro, polo Día de Defuntos

Ingredientes

100 ml de licor anís

50 g de azucre glas

200 ml de aceite de oliva de sabor suave

400 g de fariña triga

400 g de cabelo de anxo

De acordo coa receita tradicional aragonesa, esta sobremesa leva o recheo de cabelo de anxo (de «alma»). Non obstante, en certas zonas de España adoita ser de confeitura de pataca doce.

Elaboración

1. Batemos ben o anís xunto co azucre glas, agregamos o aceite e emulsionamos.
2. Engadimos a fariña, peneirada, e mesturamos ata obtermos unha masa. Estirámola e deixámola na neveira durante 1 hora.
3. Pasada a hora, prequentamos o forno a 190 °C e cortamos a masa en círculos de 10-15 cm de diámetro coa axuda dun cortapastas. Despois, pomos enriba de cada un deles unha cullerada xenerosa de cabelo de anxo, pero tendo en conta que, a continuación, haberá que dobralos, pechalos e selarlles o borde resultante (punzándoos cun garfo) a xeito de empanadilla.
4. Dispomos as «tortas» sobre unha bandexa de forno e enforámolas durante 15-20 minutos, ata quedaren douradas de maneira uniforme.
5. Retirámolas e deixámolas arrefecer por completo antes de as servirmos.

Alternativas

A versión sen glute consistiría en substituír a fariña triga por unha sen tal alérxeno; por exemplo, pola de quinoa, pola de avea ou pola de trigo mouro.

O cabelo de anxo pódese elaborar coa polpa de dúas variedades de cabaza: a cidra, propia para este fin, e a común. Ambas se apañan polo outono