

# RECETA: TORTAS PASCUA

## INGREDIENTES:



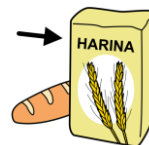
ALMENDRAS  
230 G



ACEITE 130 ML



LEVADURA 50 G



HARINA 650 G



AZUCAR 300G



ZUMO DE  
NARANJA 130ML



BICARBONATO ½  
CUCHARADA



PIÑONES 75 G



1 HUEVO

2 C



ANÍS EN  
GRANO 10G

## UTENSILIOS QUE UTILIZAMOS:



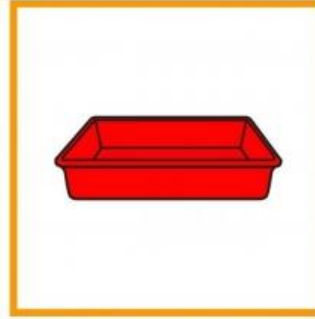
BATIDOR



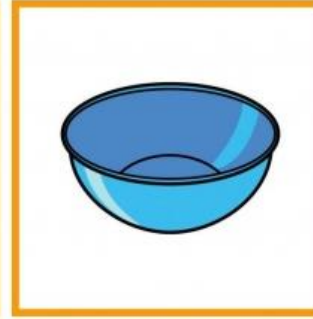
PESO



CUCHILLO



BANDEJA



BOL

## ELABORACIÓN RECETA:

1

1



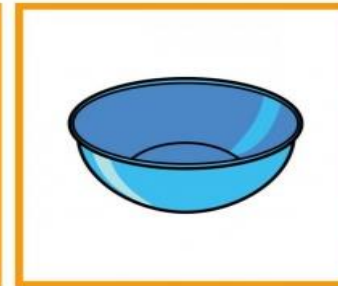
MEZCLAR



LOS INGREDIENTES



CON LA VARILLA



EN EL BOL

# 2



2

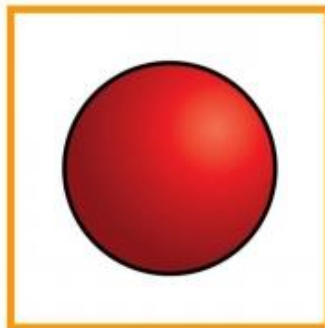
NOS UNTAMOS



LAS MANOS



CON ACEITE



Y HACEMOS UNA BOLA



CON LA MASA

# 3



3

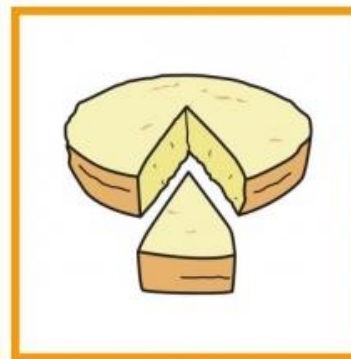
ESPOLVOREAMOS



ALMENDRAS



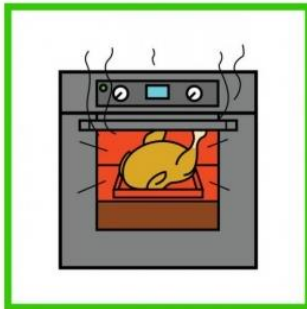
Y AZÚCAR



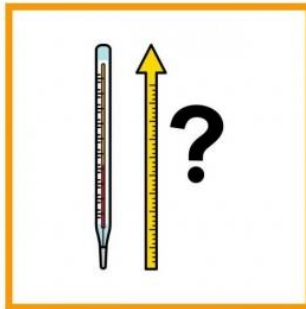
EN LA TORTA

# 4

4



HORNEAR



180 GRADOS

# 20

20 MIN

