

# Torta de Guitiriz

Torta de Guitiriz, bizcocho típico de un pueblo de Galicia llamado Guitiriz, su color amarillo se debe a que se realiza con harina de maíz amarilla.

## ingredientes

- 200 gr de Harina de Maíz amarilla
- 200 gr de Harina de Trigo
- 2 sobres de Levadura Química (10 gr)
- 200 gr de Mantequilla Clarificada
- 250 gr de Azúcar
- 1/2 copa de Anís
- Ralladura de 1 limón
- 6 Huevos Camperos L
- 1 pizca de Sal

## elaboración Torta de Guitiriz

Lo primero que haremos será separar las claras de las yemas de los huevos.

En un bol pondremos las claras con la pizca de sal y las batiremos hasta ponerlas a punto de nieve.

En otro bol comenzaremos a mezclar la mantequilla clarificada con el azúcar, cuando esté añadimos la ralladura del limón y la media copa de anís, seguimos removiendo, ahora vamos poniendo y mezclando las yemas de huevo una a una hasta que todo el conjunto tenga un aspecto homogéneo.

Mezclamos las dos clases de harina con la levadura y comenzamos a incorporarlo a la preparación anterior, batimos y vamos añadiendo hasta que tengamos una mas ligera con todos los ingredientes ligados, es el momento de poner las claras a punto de nieve, batiendo suavemente para que no se bajen

mucho.

Engrasamos el molde que vayamos a utilizar con un poco de mantequilla y lo rellenamos con la mezcla anterior, espolvoreando azúcar por encima.

Metemos en el horno precalentado a 180° durante 40 y 50 minutos, sacamos y dejamos enfriar para poder desmoldarlo.

Y tendremos lista la torta de Guitiriz.

### **Medidas:**

- Cucharada es una cuchara sopera
- Cucharadita es una cucharilla de postre
- Pizca es un pellizco
- Si no se ponen cantidades es al gusto del cocinero
- Si queréis hacer mas cantidad o menos hacer una simple regla de tres.