

strongly  
moment y  
tter at you  
men, you'll  
more to lea  
our invitati



# GORNAZO

## Ingredientes

- Harina Azúcar
- Levadura Piñones
- Raspadura de limón
- Huevos Leche
- Gaseosa/ Bicarbonato
- Matalauva Naranja
- Aceite Anís

## Preparación

Primero, mezclar huevos, levadura, harina, raspadura de limón y anís.

Calentar leche y diluir el azúcar. Mezclar la leche con el royal y las gaseosas

Freír cortezas de limón y naranja, después echar matalauva e incorporar todo a la mezcla. Una vez esté lista la masa, dejamos reposar.

Dar forma de torta, colocar encima un huevo crudo entero (que se cocerá en el horno) y espolvorear piñones y azúcar. Hornear hasta que estén dorados.

**NOTA:** El gornazo es un dulce típico de Aledo que se elabora el 25 de abril, día de San Marcos. Es un día de convivencia donde los vecinos se reúnen en el campo para "san marquear" y comer su gornazo junto con la familia y amigos.