

strongly
moment
tter at y
men you
more to le
our in



ROLLOS DE SAN BLAS

Ingredientes

- Harina
- Sal
- Agua

Preparación

Comenzamos mezclando la harina, el agua y un poco de sal para formar la masa. Amasar hasta que la masa esté blanda y no se pegue. Dar forma de rollo (como si fuera un aro). Hornear hasta que estén cocidos. Hay distintas variantes, ya que cada persona tiene su receta propia con ralladura de naranja, anís o azúcar.

NOTA: Los rollos se elaboran para celebrar el 3 de febrero, día de San Blas, protector de la garganta. La costumbre es bendecirlos en la iglesia y luego comerlos o repartirlos entre familiares y vecinos como amuleto de salud.