Flaó, receta Inma presentadora Ibiza

Ingredientes para dos flaons:

* 350 gr de harina
* 75gr de azúcar
* 1 huevo M
* 50gr de agua
* 50gr de aceite
* 50gr de manteca
* 20gr de anís dulce
* 1 cucharadita de anís en grano
* 1 cta pequeña de levadura química royal

Ingredientes para el relleno de 1 flaó:

* 4 huevos
* 200gr de azúcar
* 250gr de queso fresco de vaca
* 250gr de queso fresco de cabra
* 50gr-100gr de queso semicurado de oveja o cabra
* 1 chupito de anís dulce
* 15-17 hojas de hierbabuena (según sean pequeñas o grandes)
* Ralladura de limón (opcional)

Elaboración:

1. Para la masa ponemos en el vaso los ingredientes según el orden descrito y mezclar 15 segundos vel. 6. Sacar del vaso y dejar reposar.
2. Ponemos la hierbabuena en el vaso y **trituramos 20 segundos vel. 6**, mirar si ha quedado bien picada, sino se añade un poco más de tiempo.
3. Añadir el queso semicurado cortado en 4 trozos y picar **5 segundos vel. 5**
4. Añadimos el azúcar, los huevos, la ralladura de limón y el anís, **mezclar 5 segundos al 5**
5. Añadimos las dos tarrinas de queso fresco (sin el agua que suelta y cortado en 6 trozos directamente en la tarrina) y **mezclamos 10 segundos vel. 5**
6. Dividir la masa en dos, y estirar una de ellas bien finita en un molde de tarta y pincharla con un tenedor, precocinarla hasta que esté medio cocida unos 10 minutos.
7. Se rellena con el relleno de quesos, se pone unas hojas de hierbabuena para decorar encima haciendo un dibujo y se hornea hasta que esté dorada por encima, unos 30-35 minutos a 180º