BOLLO DE PASCUA DE AVILES

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: GEMINIS 55

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Medio

Descripción:

ESTE ES EL TIPICO BOLLO DE PASCUA DE AVILES, MANTECADO, QUE ES CARACTERISTICO DE SEMANA SANTA, ESPERO QUE OS GUSTE .

Ingredientes para 10 personas :

- 380 GRMOS de HUEVOS
- 380 GRMOS. de MANTEQUILLA
- 380 GRMOS. de AZUCAR
- 380 GRMOS. de HARINA

Preparación:

Paso 1

PRIMERAMENTE , SI TENEIS, LOS MOLDES , SE ENMANTECAN Y ENHARINAN, QUITANDO EL SOBRANTE DE HARINA, Y SE RESERVAN SEGUIDAMENTE, LA MANTEQUILLA SE DERRITE , SE DEJA ENFRIAR Y LA RESERVAMOS. A CONTINUACION, TAMIZAMOS LA HARINA. EN UN BOL RANDE ECHAMOS LOS HUEVOS ENTEROS, LOS BATIMOS UN POCO , COGEMOS LAS VARILLAS ELECTRICAS SEGUIMOS BATIENDO , Y VAMOS AÑADIENDO AZUCAR POCO A POCO UNOS DIEZ MINUTOS , MAS O MENOS. UNA VEZ ESTO HECHO, QUE AUMENTA DE VOLUMEN, VAMOS ECHANDO LA MANTEQUILLA DERRETIDA, Y YA FRIA, POCO A POCO, Y SEGUIMOS BATIENDO . POR ULTIMO , ECHAMOS LA HARINA TAMIZADA, Y CON UNA CUCHARA DE MADERA O ESPATULA, VAMOS MEZCLANDO CON MOVIMIENTOS ENVOLVENTES. CUANDO ESTE ECHA LA MASA BIEN UNIDA , LA VAMOS REPARTIENDO ENTRE LOS DOS MOLDES , HASTA UN DEDO MAS O MENOS DEL BORDE DEL MOLDE . LOS METEMOS EN EL HORNO PRECALENTADO A 180ºC DURANTE UNOS 50 MINUTOS DEPENDIENDO DEL HORNO. (PONERLO EN LA PARTE BAJA DEL HORNO PARA QUE NO SE OS QUEME MUCHO POR ARRIBA.)

Paso 2

CUANDO ESTE LISTO, VAIS PINCHANDOLO CON UN CUCHILLO, DURANTE LA COCCION Y YA SABEIS, CUANDO ESTE LIMPIO LO SACAIS. LE DAIS UN BAÑO BLANCO COMO ESTEIS ACOSTUMBRADOS A DAR, CUANDO ENFRIE O ESTE TEMPLADO EL BOLLO .