Bollo de Pascua de Avilés

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

Creador: Diana1979

Tiempo: 1h y 15min
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Bollo de Pascua típico de Avilés o también llamado Bizcocho Imperial

Ingredientes para 8 personas :

- 6 Huevos
- mismo peso que los huevos de Mantequilla o Manteca de vaca
- mismo peso que los huevos de Azúcar
- mismo peso que los huevos de Harina
- Azúcar glas

Preparación:

Paso 1

Primero pesamos los 6 huevos con cáscara, su peso, será la cantidad que utilizaremos del resto de los ingredientes. Dejamos los huevos a temperatura ambiente y mientras derretimos la mantequilla a fuego lento o en el microondas y la dejamos enfriar en un bol hasta que este a temperatura ambiente. Preparamos el molde con mantequilla y papel y precalentamos el horno a 175ºC.

Paso 2

Con la batidora de barillas batimos los huevos con el azúcar hasta que aumente su volumen y se vuelvan de color blanquecino. Luego añadimos la mantequilla y seguimos batiendo. Después echamos la harina tamizada y revolvemos con una cuchara hasta que no se queden grumos. Vertemos en el molde, lo introducimos en el horno y dejamos cocer entre 50 minutos y una hora.

Paso 3

Una vez que el bollo está frío, preparamos la glasa. Para ello echamos el azúcar glas en un bol y vamos añadiendo agua (ir muy poco a poco) y removemos hasta que tengamos una crema ligera, no muy transparente.

Lo metemos en el microondas unos minutos hasta que se halla aclarado un poco y pintamos nuestro bollo con ella. En este momento podéis colocar la decoración para que se quede pegada, yo he usado figuras de chocolate.