Bollo de Pascua de Avilés

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 500 g de harina
- 500 g de mantequilla
- 500 g de huevo batido (aproximadamente 9 huevos M)
- 500 g de azúcar
- La ralladura de un limón
- Para el escarchado:
- Azúcar glas
- Agua
- Unas gotas de zumo de limón

Preparación:

Paso 1

Calentamos la mantequilla hasta que se derrita y le quitamos la espuma. La dejamos enfriar y añadimos el azúcar y la ralladura de limón. Mezclamos bien y añadimos la harina. Batimos con las varillas hasta que quede una pasta homogénea. Untamos los moldes con mantequilla y los rellenamos con la masa. Precalentamos el horno a 180º y lo metemos mínimo 50 minutos. Vamos pinchando con un palillo. Dejamos enfriar y desmoldamos. Escarchado: Mezclamos el azúcar glas con un par de cucharaditas de agua tibia y unas gotas de zumo de limón.