

# BOLLO DE PASCUA DE AVILES



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** GEMINIS 55 **Recetizador:** karmela



**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 SOBRENTE 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 180°C 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 .**