

BOLO DE PASCUA DE AVILÉS

Racións: 10 racións.

Ingredientes:

- 250 g de ovo (pesado sen cáscara)
- 250 g de azucre
- 250 g de manteiga
- 250 g de fariña
- 1 culler de sobremesa de fermento químico.
- 1 chisco de sal.



Preparación (con thermomix):

1. Pon a bolboreta na súa posición dentro do vaso da thermomix. Bota no vaso os ovos e o azucre, e programa 6 minutos a 37º velocidade 3 e medio. Cando acabe o tempo programado, volve bater 6 minutos a velocidade 3 e medio, sen temperatura.
2. Prequenta o forno a 180º con calor enriba e debaixo ou ventilador.
3. Engade a manteiga branda e mestura 15 segundos velocidade 2.
4. Engade a fariña, o fermento e o sal, e mestura 3 segundos velocidade 3. Retira a bolboreta e, con movementos envolventes, remata de mesturar coa axuda dunha espátula.



5. Verte nun molde untado con manteiga e enforna a 180º durante 45 minutos. Desmolda sobre unha reixa e deixa arrefriar. Decorar con azucre glass.

