

Bollo maimón



INGREDIENTES

(para 4 personas)

- 4 huevos.
- 150 gr harina de almidón.
- 100 gr de azúcar.
- 1 cucharada de aguardiente.
- Corteza de 1 limón rallada.
- 2 cucharadas de azúcar en polvo.

ELABORACIÓN

Con una varilla mezclar los huevos con el azúcar, el aguardiente y la corteza de limón rallada, batiéndolo hasta que la mezcla quede espumosa y blanquecina. Ir incorporando la harina muy poco a poco hasta que quede todo bien mezclado. Verter la mezcla en un molde de bizcochos con agujero en el centro. Previamente untar el molde con mantequilla. Introducir el molde en el horno calentado a 180 ° y cocer unos 25 minutos hasta que el bizcocho quede bien dorado. Cubrir con azúcar en polvo. Dejar enfriar y sacar del molde.

Bollo con forma de roscón que admite diferentes tamaños, aunque sus dimensiones aproximadas suelen ser de 20 cm de diámetro. Presenta un color típico del bizcocho poco tostado y su superficie externa es bastante lisa y homogénea. Su textura es muy fina y esponjosa. Este bizcocho suele consumirse mojado en chocolate. También se le conoce como Rosco de Bodas Salmantino y Dulce de Esponsales.