

Bollo maimón



Provincia

Salamanca

Ingrédients

(pour 4 personnes)

- 4 œufs.
- 150 g farine d'amidon.
- 100 gr de sucre.
- 1 cuillère à soupe de cognac.
- Zeste de 1 citron.
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre.

Préparation

Avec une baguette, mélangez les œufs avec le sucre, le cognac et le zeste de citron râpé. Battez jusqu'à ce que le mélange soit mousseux et blanchâtre. Ajoutez très lentement la farine jusqu'à ce qu'elle soit bien mélangée. Versez le mélange dans un moule à gâteaux avec un trou au milieu. Beurrez au préalable le moule. Mettez le moule dans le four chauffé à 180 degrés et laissez cuire 25 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré. Couvrez avec sucre en poudre. Laissez refroidir et retirez du moule.

Petite brioche en forme de couronne qui peut-être de différentes tailles, bien que ses dimensions approximatives soient généralement de 20 cm de diamètre. Elle a une couleur typique de brioche ; sa surface extérieure est assez lisse et homogène. Sa texture est très fine et spongieuse. Ce gâteau est habituellement mangé trempé en chocolat. Il est aussi dénommé Rosco de Bodas de Salamanca et Dulce de Esponsales.