

## Recepta per a fer amb nens:

### Mona de Pasqua



Ara que infants i pares tenim moltes estones per a conviure, és un bon moment per trobar una excusa per **entrar a la cuina plegats i gaudir cuinant alguna cosa**, tot descobrint el plaer de barrejar ingredients i crear, amb les nostres pròpies mans, allò que després ens menjarem.

Hem pensat que una bona excusa per a entrar a la cuina i posar-se el davantal és la **Mona de Pasqua**. Aquí teniu una senzilla recepta per a fer amb els nens.

#### Ingredients per al pa de pessic:

(base per a 6-8 persones)

- 6 ous
- 250 grams de farina
- 250 grams de sucre
- 1 cullerada de postres de llevat
- mantega per untar el motlle

#### Per a la decoració

La millor decoració de la Mona de Pasqua és aquella que més li agradi a l'infant que l'està fent, perquè pugui gaudir fent-la i també menjant-la. Us deixem una proposta que és només orientativa.

- Mermelada
- Fruita confitada
- Xocolata: figures, ous, per fondre, boles...
- Mantega
- Ametlles

## **Elaboració del pa de pessic**

1. Preescalfeu el forn a 160º C ( a dalt i a baix).
2. Separeu les clares dels rovells dels ous.
3. Mentre no les feu servir, reserveu les clares a la nevera.
4. Barregeu els rovells amb el sucre i aneu remenant fins que quedi una massa fina i homogènia.
5. Deixateu les clares a punt de neu.
6. Afegiu les clares a la massa, remenant poc a poc (intentant no desfer la textura de les clares).
7. A poc a poc, aneu afegint la farina i el llevat (millor si ho aneu passant pel colador), sense deixar de remenar.
8. Quan estigui tot barrejat, agafeu un motlle ( 24 cm aproximadament, preferiblement desmuntable), l'unteu amb mantega i hi aboqueu la massa.
9. Poseu-ho al forn, durant, aproximadament, 40m.
10. Claveu un escuradents al pa de pessic, si surt net vol dir que ja està cuït.
11. Deixeu-lo refredar i traieu-lo del motlle.

## **Decoració de la mona de pasqua**

Ara que ja tenim el pa de pessic, podem començar a decorar la mona. Com dèiem abans, aquesta part agrada molt a la canalla i el millor és que se la puguin fer al seu gust i posant en funcionament tota la seva capacitat artística, imaginativa i creativa. Per això us recomanem que els deixeu llibertat a l'hora de decorar. De ben segur que sortiran veritables obres d'art.

Algunes idees:

- Podeu obrir el pa de pessic i posar-hi mermelada, xocolata o nata.
- Podeu decorar els voltants del pastís untant-lo amb mermelada i enganxar-hi ametlles trinxades.
- Podeu cobrir el pastís amb xocolata fondant.
- Podeu fer dibuixos, a sobre el pastís, amb les fruites confitades.
- I ara... la xocolata! Ous, figures, encenalls o boles de xocolata

***I ara sí que... Tasta'm i Bon profit!***

Extreta del blog de 7ITRIÀ