

*Hola cotxes! Us proposo fer un postre molt típic del dilluns de pasqua, la MONA DE PASQUA. Com ja sabeu a l'escola sempre fem la mona padrins i fillols. Aquest any les circumstàncies no ens permetran fer-ho a l'escola però us proposo fer-la igualment amb els vostres pares i mares a casa. Serà molt divertit i una estona per passar la família junts! Us animo a compartir les vostres creacions a través del grup de Whatsapp de pares i mares!*

### *Ingredients pel pa de pessic*

- 6 ous
- 250 grams de farina
- 250 grams de sucre
- 1 cullerada de llevat

### *Per la decoració*

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



### *Elaboració del pa de pessic*

1. Separem les clares dels rovells dels ous
2. Mentre no les fem servir, reservem les clares a la nevera
3. Barregem els rovells amb el sucre i anem remenant fins que quedi una massa fina
4. Bateguem les clares a punt de neu
5. Afegiu les clares a la massa, remenant poc a poc (intentant no desfer la textura de les clares)
6. A poc a poc anem afegint la farina i el llevat (millor si ho aneu passant pel col·lador) i sense deixar de remenar.
7. Ja podeu anar preescalfant el forn a 160°
8. Quan estigui tot barrejat agafeu una plata de forn o motlle, la unteu amb mantega i hi aboqueu la massa.
9. Poseu-ho al forn, durant, aproximadament, mitja hora

### *Decoració de la mona de pasqua*

- Podeu obrir el pa de pessic i posar-hi mermelada, xocolata o nata.
- Podeu decorar els voltants del pastís untant-lo amb mermelada i engançar-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, virutes o boles de xocolata

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

*→ També et proposo diverses manualitats que potser et poden agradar...*

<https://www.pinterest.es/0uawx1320sqzjih/manualitats-pasqua/>

<https://www.sortirambnens.com/activitats/manualitats-infantils/manualitats-en-dates-assenyalades/manualitats-de-pasqua-per-fer-amb-nens/>

*A INTERNET N'HI HA UN MUNT!!!*

