

RECEPTA MONA DE PASQUA

INGREDIENTS:

- Per la massa:
 - 500 gr. de farina
 - 1 sobre de llevat sec o 25 gr. de llevat fresc.
 - ¼ de litre de llet tèbia.
 - 100 gr. de mantega fosa.
 - 70 gr. de sucre.
 - 1 ou.
- Per “pintar” la massa:
 - Rovell d’un ou.
 - 1 cullerada de llet.
- Per la decoració:
 - Boletes de xocolata, panses, cireres, ametlles...
 - Ous de xocolata

PASSOS A SEGUIR:

1. Posem la farina en un bol. Afegim el llevat i ho barregem tot bé amb una forquilla. Afegim la resta d’ingredients al bol: la mantega (prèviament la desfem en el microones), la llet, el sucre i l’ou. Ho batem tot amb la batedora i li donem forma rodona a la massa amb les mans.



2. Cobrim el bol amb un drap i deixem reposar la massa durant 30 minuts.
3. Un cop la massa ha crescut podem fer un forat al mig per que quedi una mona gran (tipus corona) o dividim la massa en tants trossos com mones vulguem. Podem fer diverses formes. Aquí deixem volar la imaginació.



4. Un cop tenim la figura o figures que desitgem, afegim la decoració que vulguem: boletes de xocolata, panses, ametlles...
5. Tornem a deixar reposar la massa uns 20 minuts.
6. Batem el rovell d'un ou i, afegint una cullerada de llet, les pintem amb l'ajuda d'un pinzell de cuina.
7. Posem la massa al forn (abans escalfat) entre 170 i 200 graus durant 45 minuts.
8. Traiem la massa del forn, la deixem refredar, posem els ous de xocolata com a decoració i ja tenim les nostres mones llestes per menjar!

BON PROFIT!

