

La nostra mona de Pasqua en quarantena



Neu Escolà Llobera

ÍNDEX

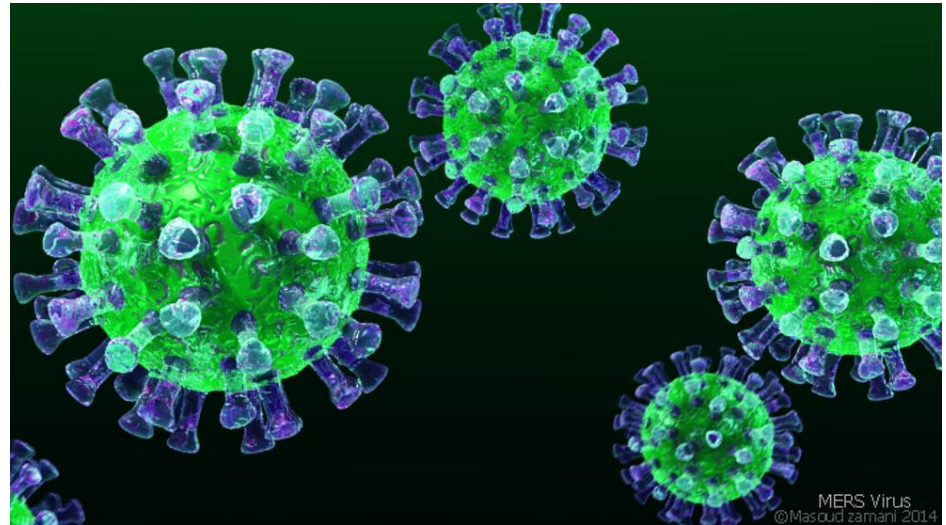
- Com ha anat
- Com fem el coc
- Com fem mantega dolça
- Com fem els encenalls de xocolata
- Com fem les figures de xocolata
- Decorem la mona
- Manualitats de Pasqua

COM HA ANAT

Aquests dies de confinament hem anat fent deures, manualitats, hem fet uns gelats de suc de taronja...

Ens hem divertit i hem fet un munt de coses i fins i tot hem ordenat la casa, hem cuinat i moltes coses més.

Ahir vam acabar de fer la mona, ara us explicaré com l'hem fet.

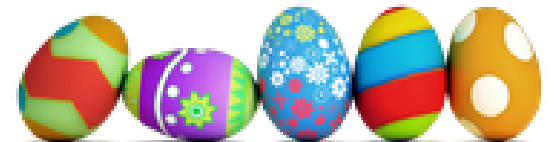




COM FER EL COC

INGREDIENTS

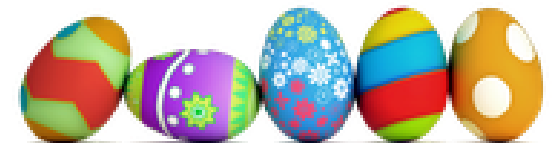
- 450g de sucre
- 450g de farina
- 300ml de llet
- 150ml d'oli
- 75ml d'anís
- 6 ous
- Un paquet i mig de llevat
- La ratlladura d'una llimona i mitja





COM FER EL COC

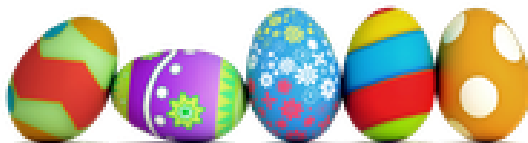
1. Escalfem el forn a 200 graus.
2. Suquem el motlle que posarem al forn amb mantega.
3. Empolvorem amb farina sobre la mantega perquè no s'enganxi el coc.



COM FER EL COC



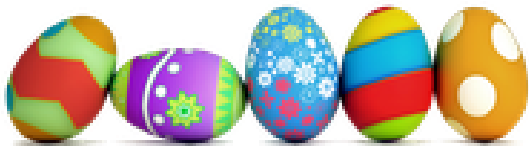
4. Separem els rovells de les clares dels ous
5. Muntem les clares a punt de neu. Si ho hem fet bé quan girem el vol les clares no cauran.
6. En un altre vol barregem els rovells amb el sucre fins que quedi una massa.
7. Hi afegim l'oli.



COM FER EL COC



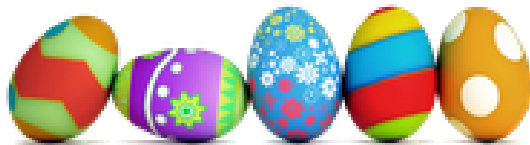
8. Afegim l'anís.
9. Afegim la llet.
10. Afegim la ratlladura de llimona
11. Afegim la farina amb el llevat que passarem per un colador perquè no quedin grumolls.
12. Hi afegim les clares muntades i ho barregem tot.



COM FER EL COC



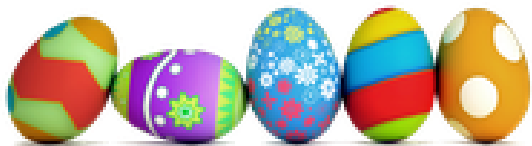
13. Posem la barreja al motlle sense omplir-lo del tot perquè no vessi.
14. I finalment ho posem al forn uns 45 minuts.
15. Per veure si està cuit ho punxarem amb un escuradents, si surt net vol dir que ja està cuit.
16. Traiem el coc del forn i el deixem refredar



COM FER LA MANTEGA DOLÇA

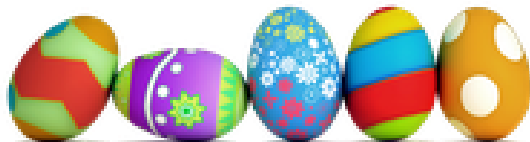
INGREDIENTS

- 250g de sucre
- 200g de mantega
- 175ml d'aigua



COM FER LA MANTEGA DOLÇA

1. Posem l'aigua a escalfar.
2. Quan l'aigua estigi calenta i afegim sucre i ho deixem bullir fins que l'almívar quedi a punt de fil.
3. Quan l'almívar estigui a temperatura ambient, l'anirem afegint a poc a poc a la mantega.



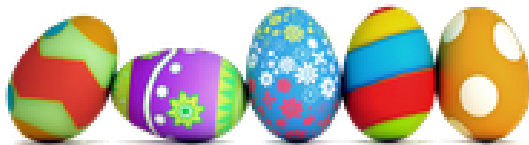
COM FEM ENCENALLS DE XOCOLATA

1. Fonem la xocolata.
2. Estenem la xocolata sobre el marbre.
3. Deixem que es refredi.
4. Agafem una targeta o un rascador i comencem a rascar la xocolata de manera que es van fent trossets .
5. Ja tenim fets els encenalls de xocolata.



COM FEM FIGURES DE XOCOLATA

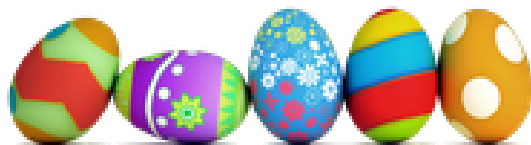
1. Fonem la xocolata.
2. Per fer cada figura posem xocolata a dos motlles per tenir les dues meitats de la figura.
3. Fem una capa que cobreixi tot el motlle i ho deixem a la nevera o al congelador.
4. Anem posant capes de xocolata fins que ens quedi un gruix de mig centímetre.
5. Ho deixem refredar.



COM FEM FIGURES DE XOCOLATA

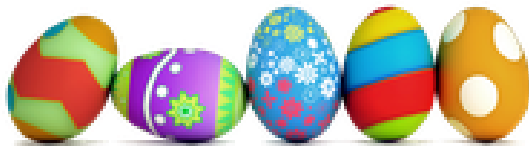
6. Desemmotllem les dues meitats.
7. Fonem una mica més de xocolata i unim les dues mitats utilitzant la xocolata com si fos pega, posant-la amb un pinzell.
8. Ho deixem refredar i ja ho tenim!

Hem aprofitat per posar una sorpresa a dins de les figures!!!

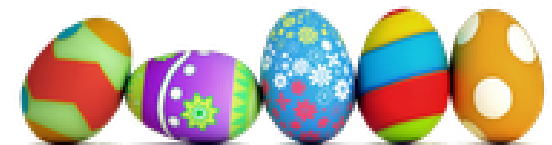


DECOREM LA MONA

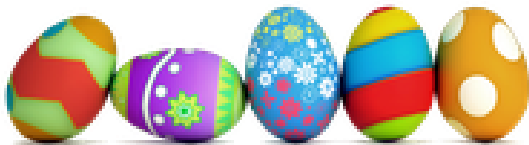
1. Tallem el coc per la meitat.
2. Suquem la part del mig amb melmelada.
3. Tornem a posar una capa damunt de l'altra.
4. Posem la mantega dolça al damunt i als costats i l'estenem bé per tota la mona.
5. Fiquem els encenalls de xocolata pels costats de la mona.
6. Decorem amb uns anisets de colors i maduixes.
7. Posem la figura de xocolata al centre.



DECOREM LA MONA



DECOREM LA MONA

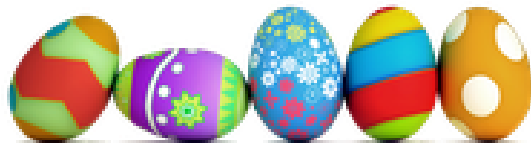


MANUALITATS DE PASQUA

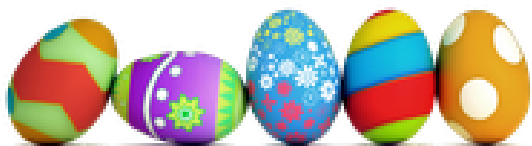
També hem fet manualitats de Pasqua.

Amb rotllos de paper higiènic i cartolina hem fet conillets de pasqua i pollets.

Ha estat molt divertit !!!

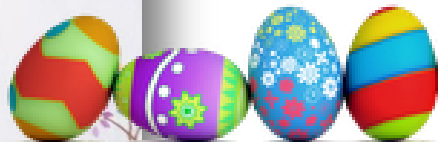


MANUALITATS DE PASQUA



B
O
N
A

P
A
S
Q
U
A



Espero que us hagi
agradat!!!

