**Recepta per fer amb nens:**

**Mona de Pasqua**

 

Ara és un bon moment per **entrar a la cuina plegats i gaudir cuinant alguna cosa**, descobrint el plaer de barrejar ingredients i crear amb les nostres pròpies mans allò que després ens menjarem.

I en aquestes dates, he pensat que una bona excusa per entrar a la cuina i posar-se el davantal, és elaborar la **Mona de Pasqua**!!!!

Aquí teniu una senzilla recepta.

**Ingredients pel pa de pessic**

* 6 ous
* 250 grams de farina
* 250 grams de sucre
* 1 cullerada de llevat (15 grams)
* Opcional- ratlladura de llimó al gust

**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 molt fina, s’ha de treballar força!!
4. Batre 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 colador) i sense deixar de remenar.
7. Ja podeu anar preescalfant el forn a 170º
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,30-40 minuts.

**Farciment i decoració de la mona de pasqua**

Ara que ja tenim el pa de pessic podem començar a farcir i decorar la mona. Aquesta part els agrada molt als nens i el millor és que se la puguin fer al seu gust i posant en funcionament tota la seva capacitat artística, imaginativa i creativa amb els ingredients que més els hi agradin. Per això us recomano que els deixeu llibertat per decorar. De ben segur que sortiran veritables obres d’art.

Algunes idees:

* Podeu obrir el pa de pessic i posar-hi melmelada, xocolata, mantega, nata o almívar perquè sigui ben sucós.
* Podeu decorar els voltants del pastís untant-lo amb melmelada i enganxar-hi ametlles trinxades o altres.
* Podeu cobrir el pastís amb xocolata fondant
* Podeu fer dibuixos a sobre el pastís amb les fruites confitades damunt una capa fina de xocolata fossa
* I ara… el toc final!!!! Ous, figures, virutes o boles de xocolata, plomes de colors, etc... per acabar de guarnir-la.

***Tasta’m i Bon profit!***

AQUÍ US DEIXO UN VÍDEO DE LA TRADICIÓ DELS OUS DE PASQUA

<https://www.ccma.cat/tv3/super3/infok/lorigen-de-lou-de-pasqua/video/5498520/>

FEU-VOS FOTOS, VÍDEOS, ESCRIBIU COMENTARIS O EL QUÈ VOLGUEU DIR I HO PODEU ENVIAR SI US SEMBLA A ALGÚN D’ AQUESTS CORREUS [lllover@xtec.cat](mailto:lllover@xtec.cat) o [mcast277@xtec.cat](mailto:mcast277@xtec.cat) o [acid3@xtec.cat](mailto:acid3@xtec.cat)