



Recepta Mona de Pasqua !

**Cristina
Calvo**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

Ingredients:

- 250g farina força
- 40g sucre
- 75ml aigua
- 50g mantega
- ou
- 20g llevat fresc
- c/s sal

Per decorar: 1 ou dur, plomes i pollets.



Elaboració:

- 1) Formar un volcà amb la farina i la sal.
- 2) Barrejar el llevat amb l'aigua fins fer una pasta diluïda
- 3) Fer un forat al mig on es posa el sucre, l'ou i algun aroma si volem (pela de llimona, aigua de tarongina...).





**Recepta
Mona de
Pàsqua !**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

4) Començar a remenar amb una mà al centre i anar incorporant la farina del voltant a poc a poc.

5) Quan ja tenim feta una bola anem afegint la mantega i seguim pastant.



6) Quan tenim tot barrejat agafem la bola de pasta enganxifosa i la comencem a treballar sobre una superfície on puguem donar cops.

7) Hem de treballar la pasta durant 30 minuts aprox., colpejant-la contra la superfície de treball irecollint-la amb el palmell de la mà fent-la lliscar cap endavant.

8) De mica en mica, ens anirà quedant més fina i no s'enganxarà tant.





**Recepta
Mona de
Pàsqua !**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!



9) Formem una bola i la deixem reposar fins que dobli el volum durant 2 hores aproximadament. Ha d'estar tapada, l'interior del forn és una bona opció.

10) Un cop ha crescut, mentre es pre-escalfa el forn, es formen les porcions per enfornar.

11) S'ha de porcionar la pasta i fer boletes apretant amb els palmells de la mà mentre es fan rodolar per la superfície de treball. Si convé untar amb oli per a què no s'enganxin.

12) Es forma una bola, s'aplana i es posa un ou dur al mig.





**Recepta
Mona de
Pàsqua !**

#Vi-laUràniaDesDeCasa

propostes confinades!

- 13) Es pot pintar amb ou batut si es vol que quedi brillant.**
- 14) Coure a 180°C al forn , 30 minuts aproximadament.**
- 15) Deixar refredar sobre una reixa i decorar amb sucre llustre, glaça reial o gelatina. També podeu posar el sucre abans d'enfornar.**

