

MONA DE PASCUA

INGREDIENTES:

- FARIÑA DE FORZA 500GR
- SOBRE DE LEVADURA (12GR) OU LEVADURA FRESCA (25GR)
- LEITE MORNA 1/4L
- MANTEIGA FUNDIDA 100GR
- AZUCRE 80GR
- 1 OVO
- UNHA PIZCA DE SAL

UTENSILIOS:

- BOL
- BATEDOR
- FORNO E BANDEXA
- GARFO E PINCEL
- PAPEL VEXETAL

ELABORACIÓN:

- Poñemos a fariña nun bol; añadimos a levadura e o mezclamos moi ben cun garfo.
- Añadimos o resto de ingredientes: a manteiga, leite, azucre, ovo e sal.
- Batemos todo moi ben cun batedor e dámoslle forma redonda á masa coas mans.
- Cubrimos o bol cun pano e o poñemos no forno durante uns 20-30 minutos a unha temperatura máxima de 50 grados, deixando a porta do forno entreaberta. Ata que vexamos que a masa medra.
- Cubrimos unha bandexa de forno con papel vexetal.
- Unha vez que a masa medrou a dividimos en catro ou cinco partes, dependendo da cantidade de monas que queiras facer.
- Aquí temos que deixar voar a nosa imaxinación para darlle a forma que queiramos as nosas monas. Podes facer trenzas, nidos, formas de animais...
- As poñemos outros 10 minutos no forno para que sigan medrando.
- Decoramos con pasas, boliñas de cores, ovos cocidos pintados, amendoas picadas...
- Mezclamos unha xema dun ovo cun pouco de leite e pintamos ás monas con esta mezcla para que colla unha cor dourada.
- Poñémolas no forno, xa precalentado, a 200 grados durante 25 ou 30 minutos. Ata que vexamos que están feitas e teñan unha cor adecuada.