

Mona de Pasqua



Mona Sara, mona de fruita, mona amb ametlles, mona tradicional d'ou. Pots fer la que més t'agradi.

Els ingredients del bescuit son per una mona de 3/4 de kilo +- . El motlle ha de ser d'aquells que pots desmuntar la paret.

Bescuit:

Ingredients:

- – 6 ous
- – 6 cullerades de sucre
- – 6 cullerades de farina
- – 1 cullerada rassa de llevat Royal



Elaboració:

PAS 1: Es baten 6 rovells amb 3 clares fins a punt de cinta.

PAS 2: S'hi afegeix el sucre, la farina tamissada i el llevat.

PAS 3: A part es baten les 3 clares a punt de neu i es barreja tot.

PAS 4: Es posa al forn suau 35 min. Forn: 160º-180º



Preparo la **GEMA**:

Ingredients:

- – 200 gr. de sucre
- – 6 cullerades d'aigua
- – 8 rovells d'ou

Elaboració:

PAS 1: Es desfan els rovells d'ou en un caçó i s'hi afegeix l'almíbar tebi sense deixar de remenar. Es treballa a foc molt lent ò al bany maria.

També la pots comprar ja preparada a la pastisseria.



Preparo la **MANTEGA ENSUCRADA**:

Ingredients:

- – 1/2 kg. de mantega pomada
- – 1/2 L. d'almíbar.

Elaboració:

PAS 1: Batre la mantega sola entre uns 5 i 10 minuts. Ha de quedar blanca.

PAS 2: Afegir mica a mica l'almíbar tebi i treballar la mescla.

PAS 3: Canvia una mica de color. Per fer-la de xocolata, només cal afegir una mica de Nesquick.



Elaboració:

Preparo l'**ALMÍBAR**:

Ingredients:

- – 12 cullerades d'aigua
- – 200 gr. de sucre
- – Unes gotes de llimona

Elaboració:

PAS 1: Es posen a bullir els ingredients. Ha de quedar a punt de fil.

PAS 2: Muntem el pastís: Podem fer la combinació que vulguem. No hi ha res escrit. Feu servir la mànega pastissera pels adornos.

La mona Sara és la que es fa amb mantega i la de fruita ensucrada es fa amb la gema.



GUARNICIÓ:

Mona Sara: Ametlla torrada picada a trossos ò a làmines, gemes de coco, flams, bombons, flors de pà d'àngel, plomes de colors i figureta de xocolata.

Mona de fruita confitada: Ametlla torrada picada a trossos ò a làmines, fruita confitada, plomes de colors i figureta de xocolata.

Mona d'ous: Donar-li a la pasta forma de tortell de reis i col·locar els ous en cru. Enformar tot junt.

Espero que us hagin agradat i us facin servei o us donin idees per fer les vostres mones i pastissos.















Bon Profit!