

RECETA MONA DE PASCUA

Ingredientes para las monas de pascua

- 500 gr. de harina
- 1 sobre de levadura seca (12 gr.) o 25 gr. de levadura fresca
- 1/4 litro de leche templada
- 100 gr. de mantequilla fundida
- 80 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 1 pizca de sal Para «pintar» la masa
- 1 yema de huevo
- 1 cucharada de leche Para la decoración
- Anisetes de colores, bolitas de chocolate, pasas, cerezas para decorar, almendras laminadas...
- Huevos cocidos pintados con colorante alimentario o huevos de chocolate

Cómo preparar monas de pascua Ponemos la harina en un bol. Añadimos la levadura seca y lo mezclamos todo bien con un tenedor. Añadimos el resto de ingredientes: la mantequilla (previamente la hemos derretido en el microondas), la leche, el azúcar, el huevo y una pizca de sal. Lo batimos todo bien con la batidora y le damos forma redonda a la masa con las manos, quedándonos una masa como en la imagen



Cubrimos el bol con un paño y lo ponemos en el horno durante unos 20-30 minutos a una temperatura máxima de 50 grados, dejando la puerta del horno entreabierta con una cuchara de madera, hasta que veamos que la masa haya levado, es decir, que haya aumentado su volumen visiblemente. También la podemos calentar en el microondas cubriendo el bol con un paño húmedo a 80-90 vatios durante unos 8 minutos. Mientras la masa crece, cubrimos una bandeja de horno con papel vegetal. Una vez la masa ha levado, la dividimos en 4 o 5 partes dependiendo de la cantidad de «monas» que queráis hacer y el tamaño. Aquí tenemos que dejar volar nuestra imaginación para darle forma a la masa con las figuras que queramos. En nuestro caso con la masa hemos preparado 4 figuras distintas: un conejo, una tortuga, un nido y una trenza, pero podéis hacer las que se os ocurra, decorando con bolitas de colores, huevos cocidos pintados, almendras fileteadas, azúcar... ¡Es el momento de la imaginación! Podéis dejar que vuestros hijos os ayuden y os lo pasaréis en grande.



Las ponemos otros 10 minutos al horno a máximo 50 grados, para que siga creciendo la masa. Una vez tenemos nuestras figuras listas, mezclamos una yema de huevo con una cucharada de leche y pintamos las monas con esta mezcla, para que se doren en el horno. Añadimos la decoración que se nos ocurra para acabar nuestras figuras, por ejemplo, nosotros usamos pasas para los ojos, una cereza para la nariz, bolitas de colores, bolitas de chocolate y almendras laminadas para decorar.



Con nuestras figuras ya listas y decoradas, las ponemos en el horno precalentado a 200º durante unos 25-30 minutos, hasta que veamos que están listas y que ha cogido un color adecuado. Las sacamos del horno, las dejamos enfriar, le ponemos los huevos pintados o de chocolate como decoración y ya tenemos nuestras monas de Pascua listas para comer. ¿A que han quedado «monísimas»?



Y ahora.... A comer!!!!!! Un beso a todos familia, besos para nuestros ositos, pollitos y ardillas.