

¡No te quedes sin mona!

RECETA PARA PREPARAR TU
MONA DE PASCUA EN CASA



INGREDIENTES

1/2 KILO DE HARINA DE FUERZA

25 GRAMOS DE LEVADURA
FRESCA

100 ML DE AGUA TIBIA

3 HUEVOS MEDIANOS PARA
LA MASA

4 HUEVOS BLANCOS PARA
COCER

1 HUEVO BATIDO PARA
PINTAR

180 GRAMOS DE AZÚCAR

AZÚCAR Y ANISETES O
FIDEOS DE COLORES PARA
DECORAR



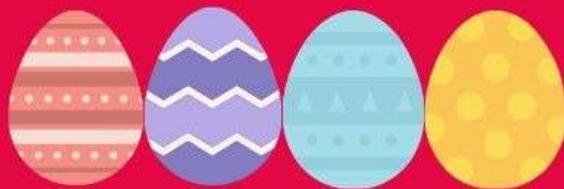
ELABORACIÓN

1/8

PONEMOS A COCER LOS HUEVOS EN UN CAZO
CON AGUA Y SAL.

PODEMOS HACERLOS DE COLORES CON
COLORANTE ALIMENTARIO.

PONEMOS LOS HUEVOS COCIDOS
SUMERGIDOS EN AGUA CON UN BOL,
AÑADIMOS COLORANTE ALIMENTARIO Y LOS
DEJAMOS DURANTE 15 MINUTOS, HASTA
CONSEGUIR EL COLOR DESEADO. UNA VEZ
PASADOS LOS 15 MINUTOS ENJUAGAR PARA
ELIMINAR EL RESTO DE COLORANTE.



ELABORACIÓN

2/8

EN UN BOL AMPLIO COLOCAMOS LA HARINA DE FUERZA DEJANDO UN AGUJERO EN EL CENTRO.

DISOLVEMOS LA LEVADURA EN 100ML DE AGUA TEMPLADA, UN VEZ ESTE DESECHA LA AÑADIREMOS A LA HARINA DEJÁNDOLA EN EL AGUJERO QUE HEMOS DEJADO EN EL CENTRO ANTERIORMENTE.



ELABORACIÓN

3/8

A CONTINUACIÓN, INTEGRAMOS EL RESTO DE INGREDIENTES: HUEVOS, ACEITE Y EL AZÚCAR.

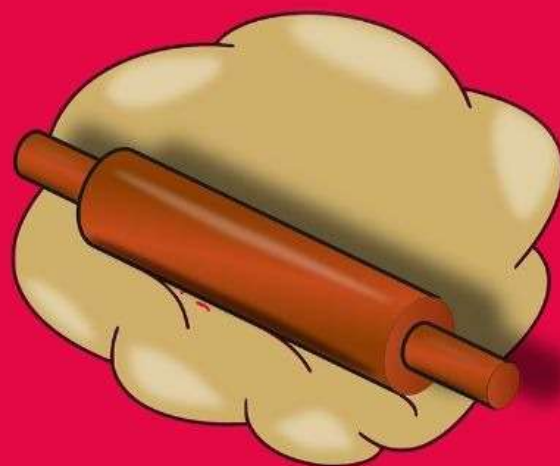
MEZCLAMOS TODOS LOS INGREDIENTES HASTA CONSEGUIR UNA PASTA HOMOGÉNEA CON LA AYUDA DE UNA CUCHARA.



ELABORACIÓN

4/8

UNA VEZ MEZCLADOS TODOS LOS INGREDIENTES, PROCEDEREMOS A AMASAR LA MASA A MANO HASTA QUE NO SE NOS PEGUE EN LAS MANOS Y SEA TOTALMENTE MOLDEABLE (ALREDEDOR DE 15 MINUTOS).



ELABORACIÓN

5/8

DESPUÉS HAREMOS UNA BOLA CON LA MASA DEJÁNDOLA EN UN BOL, TAPADA CON UN PAÑO DE COCINA LIMPIO. DEJAMOS LA MASA EN UN LUGAR CÁLIDO (EL MICROONDAS O EL HORNO APAGADO) HASTA QUE CASI DOBLE SU VOLUMEN, ENTRE 2 Y 4 HORAS.



ELABORACIÓN

6/8

CUANDO LA MASA ESTÉ FERMENTADA,
AMASAREMOS DE NUEVO CON LAS MANOS
DURANTE 5 O 10 MINUTOS.

¡YA TENEMOS LISTA LA MASA PARA
DARLE FORMA A
NUESTRAS MONAS!

SEPARAMOS LA MASA EN 4 PORCIONES, Y YA
PODEMOS PONER EN MARCHA NUESTRA
IMAGINACIÓN DÁNDOLE LA FORMA QUE MÁS
DESEMOS SOBRE EL PAPEL DE HORNO.



ELABORACIÓN

7/8

VOLVEREMOS A TAPARLAS CON UN PAÑO DE COCINA, ESTA VEZ ESTARÁN DE 1 A 2 HORAS FERMENTANDO HASTA QUE LLEGUEN A DOBLAR SU TAMAÑO.

DESPUÉS CALENTAREMOS EL HORNO A UNOS 180°C, PINTAREMOS NUESTRAS MONAS CON UN HUEVO BATIDO, DECORÁNDOLAS CON AZÚCAR, LOS ANISETES O FIDEOS DE COLORES Y PONLES EL HUEVO.

ELABORACIÓN

8/8

CUANDO EL HORNO ESTÉ CALIENTE, INTRODUCE LAS MONAS Y DÉJALAS COCER DURANTE 15 O 20 MINUTOS HASTA QUE SE DOREN.

UNA VEZ ESTÉN AL PUNTO DÉJALAS ENFRIAR EN UNA REJILLA.

¡Y YA ESTA LISTA TU MONA DE PASCUA! AHORA QUEDA LO MEJOR, COMERSELA Y DISFRUTARLA.

NO OLVIDES ENSEÑARNOS COMO TE HA QUEDADO SUBIENDO UNA FOTO A TUS HISTORIAS Y ETIQUETÁNDONOS!