



MONAS DE PASCUA

PASOS A SEGUIR

- Batir el huevo junto con el azúcar+aceite +raspadura de limón
- Deshacer la levadura en el agua tibia y añadir a la mezcla de antes y batir hasta que se mezcle bien
- Incorporar la harina poco a poco, mezclar y amasar 3 ò 4 min hasta que se forme una bola pegajosa pero amasable
- Dejar subir en un lugar cálido tapado con un paño seco hasta que duplique su volumen (2h)
- Volver a amasar 1 minuto
- Formar tantas bolas como monas queramos
- Poner sobre un papel de horno y ponerle el huevo cocido o decoración al gusto y dejar subir hasta que vuelva a doblar su tamaño (45 min-1h)
- Cuando haya subido, con mucho cuidado, pintar con el huevo batido y espolvorear con azúcar, también por encima del huevo , que queda más mono!
- Hornear 12-15 min a 180º

INGREDIENTES (4 monas)

- 250-280 gr harina de fuerza (importante)
- 80 gr de azúcar
- la piel de 1/2 limón
- 1/2 vaso de agua tibia (un poco al micro)
- 1/4 de vaso de aceite suave
- 1 huevo entero + 1 para pintar
- tantos huevos cocidos como monas hagamos
- 1/2 cubito (15 gr) de levadura fresca prensada

TIEMPO NECESARIO: 5 MIN + TIEMPO DE SUBIDA

+ 15 MIN (HORNO)

MUY FÁCIL

FÁCIL

RETO