



# Mona de Pascua casera

6 raciones



Nivel medio

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Cuencos  
bandeja del horno  
Papel Vegetal  
Batidora amasadora  
Pincel

### Para la masa:

225 g harina de fuerza  
3 g Levadura seca de panadería  
(o 9g de la fresca)  
5 g sal  
1 huevo  
55 ml aceite de oliva  
50 ml leche  
70 g azúcar  
1 cucharadita de Aroma natural  
de Naranjas de Valencia

### Para la decoración:

1 huevo  
1 huevo cocido  
30 g azúcar  
0,5 cucharaditas de Aroma Agua  
de Azahar Dr.Oetker

## Para la masa:

- 1 Colocar en el cuenco de una batidora amasadora la harina, la levadura y la sal.
- 2 Añadir el huevo, el aroma de naranja, la leche y el aceite de oliva y comenzar a mezclar con el accesorio gancho amasador. Si no tienes amasadora, puedes hacer este paso a mano.
- 3 Una vez la masa se esté formando, añade el azúcar y continúa amasando durante 5' hasta tener una masa lisa y homogénea.
- 4 Moldear la masa para tener una bola lo más redonda posible.
- 5 Pasar la bola a un cuenco engrasado, tapar con un trapo o papel film y dejar reposar en un sitio cálido durante 2 h, hasta que la masa duplique su volumen.

## Para el horneado:

- 6 Precalentar el horno a 175°C con ventilación arriba y abajo.





- 7 Retirar la masa de cuenco y acomodarla encima de una bandeja para horno con papel vegetal.
- 8 Ayúdate con las manos si es necesario para hacer una forma redonda.
- 9 En un cuenco, mezclar el azúcar con el agua de azahar hasta tener una mezcla granulada.
- 10 En otro cuenco, romper el huevo y mezclar un poco para desarmar la clara y la yema.
- 11 Ahuecar un poco la masa en el centro para hacer un “nido” y colocar allí el huevo cocido.
- 12 Pincela la masa con el huevo batido y espolvorear con el azúcar de agua de azahar.
- 13 Hornear durante 30’ o hasta que la mona esté dorada por fuera y al pinchar con un palillo, no queden restos de masa cruda.

#### Tip from the Test Kitchen

- Esta mona aguanta 3 días en un contenedor cerrado, si lo prefieres, puedes ahuecarla como un roscón en vez de colocarle un huevo. También puedes probar decorarla con nuestros mix de sprinkles para un resultado más colorido y festivo. Puedes duplicar la cantidad de cada ingrediente para obtener el una mona el doble de grande (8-12 raciones).

