



# Mona de Pascua

5 raciones



Nivel avanzado

hasta 20 Min.



## Instrucciones:

### Utensilios:

Robot de cocina  
Cuencos  
Pincel  
Papel Vegetal  
bandeja del horno

### Para la mona:

100 ml leche tibia  
10 g Levadura Ecológica Dr. Oetker fresca  
50 g azúcar  
5 ml Aroma natural de Naranjas de Valencia  
1 huevo  
1 yema de huevo  
275 g harina de fuerza  
65 g mantequilla

### Para la decoración:

5 huevos blancos  
30 ml vinagre blanco  
1 pack de Colorantes Alimentarios Dr. Oetker  
1 bote de Decomagia Fantasía Dr. Oetker

## Para hacer los huevos:

- 1 Cocer los huevos durante 10' en agua caliente. Retirar y dejar enfriar un momento.
- 2 Preparar 5 vasitos de agua caliente y disolver unas gotas de colorantes alimentarios creando los colores que quieras.
- 3 Añadir 1 cucharadita de vinagre a cada vasito y colocar cada huevo en los vasitos. Dejar reposar 2 minutos. Retirar y secar.

## Para hacer la masa:

- 4 Disolver la levadura fresca en la leche tibia y añadir una cucharada de azúcar y el aroma natural de Naranjas de Valencia. Dejar reposar 5'.
- 5 Colocar la harina y el resto del azúcar en el cuenco del robot de cocina con el accesorio de amasar. Comenzar a amasar a velocidad baja y añadir la mezcla de la leche, el huevo y la yema.
- 6 Amasar todo durante 2' hasta obtener una masa homogénea.





- 7 Añadir la mantequilla blanda a la masa y continuar amasando durante 5' hasta que la masa esté tierna y se despegue de los bordes.
- 8 Retirar la masa del robot de cocina y dejar reposar 20'.
- 9 Mientras precalentar el horno a 170°C con ventilación arriba y abajo.

### Para hacer las monas:

- 10 Dividir la masa en 5 bollos. Estirar cada bollo de unos 40 cm de largo y enroscar como si fuese una soga. Crear una corona y colocar el huevo en el centro. Colocar las monas en bandeja para horno con papel vegetal, dejando bastante espacio entre sí.
- 11 Pincelar las monas con huevo batido y espolvorear con Decomagia Dr. Oetker.
- 12 Dejar fermentar 30' en un ambiente cálido.
- 13 Hornear durante 20'.

