



COLEGIO NTRA. SRA. DE LA CONSOLACIÓN
Centro Concertado
Avda. Virgen de Lidón,49
12003 CASTELLÓN DE LA PLANA



MONA DE PASCUA

19 ABRIL 2011

Ingredientes:

Huevos
Aceite de girasol
Azúcar
Agua
Harina
Levadura
Confites
Obleas

ELABORACIÓN

Se ponen dos huevos en un vaso y se toma la medida.

La misma medida (que han ocupado los huevos) de aceite y azúcar.

El doble de agua, (se retira parte del agua para deshacer la levadura), (el agua donde se deshace la levadura tiene que estar tibia).

Se mezclan estos ingredientes y se le va añadiendo harina poco a poco (la que admita) hasta que ya no se pegue a los dedos.

Introducir la masa en un recipiente y tapar con un paño. Dejarla reposar en un lugar caldeado.

Se da forma a las monas y se pintan con huevo, decorando con anisetes o confites y huevo duro (si se desea se ponen frutos secos, guindas, calabazate y azúcar).

Precalentar el horno y hornear a 180° durante 20 minutos (no microondas).

Equipo educación infantil.