

Cuinem!!

Especial
confinament

MONA DE PASQUA

Sembla ser que els grecs i els romans ja cultivaven aquesta tradició, tot i que el nom actual sembla ser que procedeix de la paraula "mûna", que en àrab vol dir "regal".
Les mones tradicionals es fan amb pasta de brioix i ous durs (us en faré la recepta), però ara farem la més llaminera, de pa de pessic, farcida de melmelada i coberta de xocolata. És tradició que els padrins la regalin als fillols el Dilluns de Pasqua.

Ingredients

- 6 ous
- 100 g de maizena
- 50 g de farina
- 150 g de sucre
- Melmelada d'albercoc o maduixa
- Per la ganatxé**
- 200 ml de nata
- 200 g de xocolata 70%



Elaboració

1. Separem les clares dels rovells: en un bol hi posem 5 rovells + 1 ou sencer, i a l'altre les 5 clares.
2. Amb les varetes, batem les clares a punt de neu amb 50 g de sucre. Batem els rovells amb 100 g de sucre.
3. Ho barregem amb moviments evolutius i anem afegint la barreja de les dues farines tamisades. Seguim remenant fins a integrar-ho tot.
4. En un motlle (de 25 cm) pintem amb oli i escampem farina perquè no s'enganxi. Enfornem uns 20 minuts a 180°.
5. Quan estigui fred, desemmotllem, tallem per la meitat i farcim amb la melmelada, una mica rebaixada amb aigua i calenta (això fa que absorbeixi millor).
6. Fem la cobertura: posem a bullir la nata i, quan arrenqui el bull, retirem del foc i desfem la xocolata.
7. Tirem per sobre, que quedi ben cobert.



BONA PASQUA!!!!