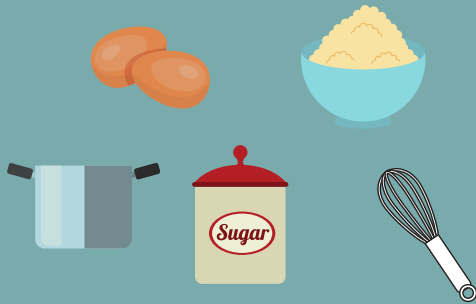


Recepta Mona de Pasqua

INGREDIENTS



- 4 ous.
- 150 grams de sucre.
- 150 grams de farina.
- 20 grams de farina d'ametlla.
- 5 grams de llevat.
- 2 clares muntades.
- 50 grams de sucre.

PREPARACIÓ:

1. Primer de tot, muntarem els 4 ous i els 150 grams de sucre en un bol amb l'ajuda d'un batedor.
2. A banda, barregem la farina i el llevat, els posem en un colador i ho deixem caure de mica en mica sobre la mescla d'ous i sucre. D'aquesta manera evitarem que es facin grumolls.
3. Ho barregem bé amb una espàtula i hi anem incorporant la farina d'ametlla sense deixar de remenar.
4. En un altre bol, muntem les clares a punt de neu, i quan estiguin a mig muntar, hi afegim 50 grams de sucre. Tot seguit, barregem les clares amb la mescla de farina i ous.
5. Afegim la massa en un motlle prèviament untat amb mantega i enfarinat. El coem al forn a 180 graus durant uns 40 o 45 minuts.
6. Passat aquest temps, el deixem refredar i el desmmotllem.

RECORDA:

També, hi podem afegir una cobertura de trufa o bé, dividir-lo en dos i posar-hi crema o nata.

