

## Ingredients per a 6-7 mones:

### -Per a la massa:

- 50 grams de llevat fresc
- 100 grams de llet tèbia
- 150 grams de sucre
- 30 g de suc de taronja (aproximadament el de mitja taronja)
- 60 grams d'oli d'oliva
- Ratlladura de ½ llima (llimona) i de ½ taronja
- 3 ous
- 550 grams de farina de força

### -Per a decorar:

- 1 ou batut amb una mica de sucre
- 1 ou dur per mona (tamany menut, “s”)
- Anisets de colors
- Granets de café per a fer els ulls, si li dones forma d'animalet

**Instruments:** bàscula, 1 bol per barrejar, 1 drap de cotó, 1 cassó per bullir els ous, bol menut, forquilla, pinzell

## Elaboració:

1.- Desfés el llevat amb la llet tèbia.

2.- Agrega-li la resta d'ingredients (excepte la farina): el sucre, el suc de taronja, l'oli, els ous i la ratlladura de llima i de taronja. Barreja bé.

3.- Quan estiga tot barrejat, vés afegint la farina poc a poc. Al principi serà una massa molt enganxosa, després ja anirà desapegant-se de les mans.

4.- Amb les mans untades d'oli, trau la pasta i deixa reposar en un bol gran com a mínim un parell d'hores tapat amb un drap de cuina de cotó o film transparent.

5.- Mentrestant vés **bullint els ous**. Posa un cassó amb aigua natural a bullir, posa els ous i deixa'ls uns 18 minuts des del començament o 8 minuts des que comence a bullir l'aigua.

6.- **Desgasa** la massa pastant-la un poc portant tots els extrems al centre.



**I torna a deixar reposar una horeta o dues.**

Si no tingueres temps, podries prescindir d'este segon llevat però és convenient deixar-ho, t'eixirà més esponjosa.

7.- **Divideix-la en porcions i dóna-li la forma a la mona.**

Nosaltres la que més fem és la rodona amb un ou dur al mig. Per a una mona rodona, amb 150 g de massa i 20-30 g per a les tires de l'ou, en tindràs prou. Fes una bola portant els extrems cap al centre. Fes un clotet per ficar-li l'ou.

8.- Fes dues tires i posa per damunt de l'ou. En un bol menut bat l'ou amb un poc de sucre. Pinta les mones. Posa els anisets per damunt i deixa-les a la safata del forn fins que pugen, normalment amb uns 30-40 minutets hi haurà prou. (També podries pintar-les i posar els anisets una vegada han pujat).

Per als més xicotets de la casa és molt típic donar-li forma de cocodril. També li podries donar forma de tortuga, de Mickey Mouse o del que tu vullgues.



9.- Escalfa el forn a 200° amb calor a dalt i baix.

10.- Fica a dins del forn, a la part del mig o una mica més avall. Enforna els primers 5 minuts a 200° i després 10-15 minuts a 170-180°. El temps dependrà de la mida de les mones. Han d'estar marronetes però vés amb compte perquè amb uns 4-5 minuts de més se't podrien cremar.

11.- Espera que es refreden i acompanya d'un tros de xocolata, d'una xocolata desfeta o d'un tros de llonganissa de Pasqua.

Com totes les masses fermentades fetes a casa, s'endureixen ràpidament per tant el més convenient és menjar-les el mateix dia que les fas. Per a conservar-les fica-les en una bossa de plàstic.

Receta treta de: <http://cuinadiari.blogspot.com/?m=1>